China honcia mezza
Zaffarano oncia una :
Genziana oncia mezza :
Radice di genziano oncia mezza :
Radice di Carlino oncia mezza :
Dittamo Cremose una Brancolella
Teriaca proporzionatamente alla dosa
Reobarbaro oncia mezza :
Alove Soccotrina, proporzionato alla dosa
foneo americano oncia mezza :
Corteccia di pioppo una brancolella proporziot
alla detta dosa; e tutto la detto p.: 10

F. VINCENZO CORRADO D'ETÁ SUA D'ANNI XL
IL CORRADO ORITAN VINCENZO É QUESTO,
MECCANICO IMMORTAL, DI PREGJ ONUSTO:
GALANTE IL CUOCO, E'L CREDENZIER DI GUSTO,
OPRE SON SUE- TI BASTA INTENDI IL RESTO
Giu. Aloja inc.

IL CREDENZIERE DI BUON GUSTO

OPERA MECCANICA

DELL' ORITANO

VINCENZO CORRADO

NAPOLI MDCCLXXVIII.

NELLA STAMPERIA RAIMONDIANA.

ALL' ECCELLENTISS. SIGNORE

IL SIGNOR

D. FERDINANDO DE CARDENES

MARCHESE DI LAYNO, CONTE DELL'ACERRA, UTILE SIGNORE DI PISTICCI, ALCAIDE PERPETUO DELLA CITTA' DI PIAZZA IN SICILIA, PRINCIPE DEL S. R. I., CONTE PALATINO, GRANDE DI SPAGNA DI PRIMA CLASSE, BARONE DI FILIMBONA, CAPITANO D'UOMINI D'ARMI, DE' CAVALLEGIERI IN QUESTO REGNO DI NAPOLI, E GENTILUOMO DI CAMERA DI ESERCIZIO DI S. M.

FU sempre mio pensiero Signore Eccellentissimo, appigliarmi al costume de' Saggi, nel dedicare le Opere mie a Personaggi ragguardevoli, ed illustri, che alla chiarezza del sangue, all' Altezza del grado avessero ancora lo splendore del sapere insiememente congiunto. Il primo mio Libro del

buon gusto de' Cibi stampato sotto il Titolo *del Cuoco Galante*, con somma gloria mia lo dedicai a S. E. il Signor Principe di Francavilla, che grandemente lo gradì. E questo secondo, che per comando de' Grandi, ho parimente stampato co'l Titolo: *Il Credenziere di buon Gusto*: ho voluto per mio vantaggio, a Vostra Eccellenza fortunatamente consacrare. E credo ben io di non essermi punto ingannato. Ed in vero, certo, che a Voi Eccellenza, e non ad altro dirizzar si dovea questa Meccanica mia fatica, che d'altri dilicati saporosi Cibi, e di vaghi capricciosi Deserts, tratta insieme, e ragiona; giacchè e per comando, e per uso principalmente de' Grandi avendola io fatta, ben giustamente nell' Ecc. V., che tanto fra questi si controdistingue, e si ammira, fissai fin dal principio il pensiere; e come Grande, e come uno de' più rispettabili Cavalieri di questa Illustre Metropoli, niente vi manca di ciò, che a Savio discernitore in sì fatta materia conviensi, e nulla ancora di ciò, che fa di bisogna per difendere un uomo dalle maligne invidiose lingue, delle quali il Mondo n' ebbe sempre gran copia. E chi non sa, che in Vostra Eccellenza, unisconsi bellamente, e fanno gloriosa pompa, Nobiltà, Valore, Grandezza di Animo, e Bontà di costumi? Chi non sa, che caro essendo, e ben' accetto a' Nostri Sovrani, amato dai Vostri, e dagli Esteri, carco di Onori, di Grandezza, di Titoli; siete per l'alto merito ammirato da ognuno come vaga gentile Idea di un vero compitissimo Cavaliere? E tantoppiù queste Doti risplendono nella vostra Persona, quantochè uguale sem-

ſempre a Voi ſteſſo , non vi ſiete laſciato punto alterare dall' altezza del tanto rinomato , nobiliſſimo, ed antichiſſimo Caſato de Cardenes ; dagli Onori , dalla Signoria di tante Città, Terre , e Caſtella , che ubbidiſcono a Voi . Ma quì Signore Eccellentiſſimo, uopo ſarebbe, che io foſſi un eloquente Dicitore, e non già un Credenziere ; coſichè da vetuſti tempi della più rinomata Antichità, ſino a giorni noſtri riſalendo, deſcriver poteſſi in parte le tante innumerevoli glorioſe geſta de' Voſtri Maggiori , nell' Armi, e nelle Lettere coſpicui tanto , ed inſigni ; o pure i ſingolari pregj, e ſublimi Doti, che l' Ecc. V. adornano , e non ſenza voſtra gloria , grandemente vi diſtinguono . Ma ſe a tanto le deboli forze mie non ſi eſtendono : accettate almeno Eccellenza queſto piccolo dono , che vi preſento per ſegno dell' oſſequio mio verſo di Voi , e graditelo con quella bontà , che v' è pur troppo connaturale ; giacchè, (come diſſi), ſin dal principio in cui meco ſteſſo diſegnai di pubblicarlo , ebbi toſto preſente la valevoliſſima alta Protezione di Voſtra Eccellenza ; della quale procurerò non rendermi totalmente indegno , co'l dichiararmi.

Dell' Ecc. Voſtra

Umiliſs. Divotiſs. Obbligatiſs. ſervo vero
Vincenzo Corrado.

PREFAZIONE.

I. FRa le Arti meccaniche, e singolari, che hanno fiorito mai sempre, e seguitano tuttavia nel Mondo a rendersi utili, e giovevoli alla Società, ed al Genere umano, secondo il parere di non pochi Eruditi, devesi il primato, e la gloria alla tanto necessaria, ed in se stessa nobilissima Arte del mangiare. *Nè senza fondamento, e ragione; poichè, con questa il Mondo tutto vive: con questa, allegri si menano, e contenti i giorni della vita; e da questa dipende il principal piacere dell' Uomo, come quello, che dalla Natura fu stabilito a ben vivere, a godere, e gustare secondo il suo genio, e volontà, quanto di bello, di soave, di dilettevole, per solo uso, e delizia sua, è stato creato su la Terra.*

II. *Quest' Arte del mangiare, per l'eccellenza dell' uso, e della invenzione, dal rinomato Montagna si diffinisce in iscorcio:* La Scienza della Gola. *E con tale diffinizione, tutto ciò, che appartiene al meccanismo della* Cucina, e della Credenza, *il citato Autore, comprender volle, e racchiudere insieme.*

III. *Ne' primi secoli del Mondo, sì fatti nomi di* Cucina, *e di* Credenza, *erano totalmente sconosciuti, ed ignoti; a cagion che, si nutrivano allora gli Uomini di latticinj, di mele, di frutta, e di pane cotto, sotto la cenere. E senz' altro raffinamento vissero contenti per lungo tempo,* di questi soli benefizj della Natura. *Indi cominciarono a poco a poco ad usare delle carni bolli-*

li-

lite, fritte, arrostite, *ed anco de' Pesci cotti nell'acqua; e nel tempo istesso, la moderazione, la temperanza, e 'l naturale appetito, regolava il tempo, ed il numero delle loro Tavole.*

.IV. *Ma questa temperanza non fu di lunga durata. L'abito di mangiare sempre l'istesse cose, e quasi apparecchiate dell'istessa maniera, partorì il disgusto: il disgusto fece nascere la curiosità: la curiosità, fece fare delle sperienze; e la sperienza, generò in fine la sensualità. L'Uomo gustò, assaggiò, diversificò, scelse a talento; dal che derivò nel decorso de' tempi, a farsi un* Arte positiva, e meccanica, *di quell'azione, ch'era prima sul principio, la più semplice, e la più naturale.*

V. *Gli Asiatici più voluttuosi, che gli altri Popoli, furono i primi, che s'impiegassero nella* preparazione delle vivande, *adattate alle produzioni del loro clima. Il commercio ne portò l'uso a' Convicini. E così, la voluttà, l'abbondanza, la varieta, e la dilicatezza delle Tavole, passò dall'Asia alla Persia, alla Grecia, e quindi agli altri Popoli della Terra; e venne in seguito* quest' Arte, *stimata cotanto necessaria, importante, ed onorevole in quei tempi, che per puro genio, e piacere, venne anche esercitata da' primi Signori, e Monarchi della rimota Antichità, come potrà osservare, chi ha desiderio, e volontà di leggere, nell' Economia del* Cittadino *in Villa erudito Vincenzo Tanara.*

VI. *I Romani divenuti ricchi, e potenti, scossero ancor essi il giuogo delle antiche loro Leggi; e lasciando da parte la vita frugale, e sobria, si diedero in appresso con tanto lusso alla varietà, e buon gusto de' cibi, che sorpassarono qualunque altra Nazione. Quindi da' Romani veramente ebbe principio la sontuosita, la dilicatezza, la numerosita, e sopratutto, la più sorprendente magni-*

gni-

gnificenza delle Tavole. E da' Romani ancora venne l' uso, al riferire di Seneca, della moltiplicità de' servizj, lo stabilimento de' Bottiglieri, de' Mastri di casa, de' Scudieri, de' Scalchi, ed in particolare de' Cuochi, e de' Credenzieri, facendo spese esorbitantissime per lo stabilimento di quest' ultimi al diloro servizio.

VII. *Nel tempo di Augusto, i Siciliani, superarono tutti gli altri nel meccanismo della Cucina, e della Credenza. Per la qual cosa, non vi era allora in Roma Tavola alcuna dilicata, e voluttosa nelle vivande, che servita non fosse da Gente di questa Nazione. Ond' ebbe a dire quel famoso Crattino, riferito da Ateneo, che nell' avvicinarsi a qualche Cucina Romana, sentendo la varietà, e la soavita fragrante di tanti odori, ond'era cosperso quel luogo, soleva enfatico esclamare, e dire a Circostanti: O quì abita un Merante di odori; o pure un Cuoco Siciliano.*

VIII. *Gl' Italiani adunque ereditarono i primi, il resto della Cucina Romana. Gl' Italiani istessi, ne fecero poi conoscere la scienza a' Francesi; i quali per la vivacità del loro talento, se ne impadronirono ben presto, e sorpassarono ancora i loro medesimi Maestri.*

IX. *Dallo studio di tante Genti, e Nazioni del Mondo applicate al meccanismo della Cucina, e della Credenza, nacque la celebre invenzione di far cambiare figura a tutti i bocconi, che si vogliono apparecchiare: d' imitare con ingegnosa, vaga, e signorile maestria di lavoro i più rari prodotti della Natura; e di portar sù le mense de' Cavalieri, e de' Principi la forma, la struttura, ed il sapore eziandio di quelli animali, di quelle frutta, e di quegli altri comestibili,* l' uso de' quali, *il clima, o la stagione, vieta talvolta alla ingordigia, e all' appetito degli Uomini.*

X. *Dallo ſtudio ancora ſopra di queſt' Arte così comune oggi giorno, n'è nata la grande utilità di tante preparazioni in rapporto alla conſervazione degli alimenti, che ha meritato giuſtamente tutta l'attenzione, e tutta la lode de' Fiſici. Si legge di* Apicio, *che viveva ſotto l'Imperadore Trajano, di aver trovato il ſegreto di conſervar freſche per lungo tempo le oſtriche. E di fatti, ne inviò egli dalla noſtra Italia a queſto Principe ſin nel Regno de' Parti, ove allora ſi ritrovava, ed erano ancora saniſſime quando quelle vi giunſero. E dalla lettura delle antiche, e moderne Storie, diſtintamente potrà ravviſare l'erudito* Lettore, *che al pari delle oſtriche, fu inventata l'arte di ſaper conſervare freſche le carni, i peſci, le frutta, e qualunque altro genere di commeſtibili, che ſervono alla delizia, alla voluttà, ed al piacere dell' Uomo.*

XI. *Mia intenzione non è quì certamente di ragionare del modo, o dell' uſo di così fatta conſervazione degli alimenti per mezzo del meccaniſmo di queſt' Arte così utile, e vantaggioſa alla Società; poichè lungo ſarebbe il rapportare le tante, e diverſe maniere inventate a bella poſta per diſſeccare ne' commeſtibili le Parti muccilaginoſe, che tendono alla corruzione de' medeſimi. E poco per altro importa il deſcrivere in queſto luogo, o che ſi facci la* Preſervazione *ſuddetta a fuoco lento, e dolce; o al calore del Sole: o vi ſi arrivi per mezzo delli gelati, e delle tavolette di carne; o per la union degli aromi, de' ſucchi di cedro, o di limone, e di qualſivoglia altra ſpezie di acido vegetabile. O ſi facci finalmente per mezzo di quei ſottiliſſimi ſali, ed acidi volatili, miſchiati nel tempo iſteſſo con un olio molto denſo, e balſamico, onde pregni, e compoſti ſono i* fumi, *che eſcono da' corpi accenſibili, che ne' noſtri ca-*

mi-

mini si consumano giornalmente dal fuoc o. Dico solo però, che questi alimenti, o si considerino per rapporto al Regno vegetabile, o per rapporto al Regno animale, non altrove, che da quest' arte meccani ca, e industriosa riconoscono la conservazione intiera, e perfetta nel diloro essère; e questa non già per lo spazio di pochi, e brevi giorni; ma per mesi intieri, e per anni; con tanto vantaggio, e beneficio de' Popoli, così per riparare talvolta a' danni della poca fertilità de' loro Terreni, come altresì per sollievo di tante povere Genti ne' lunghissimi viaggi di mare, che soventi volte intraprendono.

XII. *Passando ora dall' uso, e dal modo di conservare gli alimenti, a dir qualche cosa, benchè in iscorcio, circa il metodo o di ben condire, e preparar nella cucina le vivande; o di ben legare, di cuocere, e di gelare a proporzione tutto ciò, che si appartiene all' uso della Credenza, doti queste tanto necessarie nella persona di un eccellente Cuoco, di un Credenziere di buon gusto; Io sò molto bene, che sia questa una cosa molto difficile, atteso il sopraffino dilicatissimo senso de' moderni Signori, per contentare i quali si ricerca non solo una gran prattica di questi Mestieri; ma ancora una fantasia acuta, e creante, per conoscere la natura, e qualità delle cose, ed il genio ancora, e la inclinazione de' Commensali, per poter incontrare il diloro piacere.*

XIII. *Nè quella sorte di discernimento è propria, e proporzionata per tutti. Poichè, non tutti riflettiono, onde derivi la strana volubilità, e diversità d' idee, di appetiti, d' inclinazioni, che in ciaschedun Uomo, tratto tratto si ammirano. Per capir questa, bisogna premettere, che il Corpo Umano, secondo il sentimento de' Fisici, e di struttura elastica, irritabile, ed ha diverse*

sen-

ſenſazioni ſoggetto: E da queſto, ne naſce nell' Uomo la perpetua diſſomiglianza delle ſue idee, de' ſuoi guſti, e de' ſuoi appetiti; Mercè che, la ſtruttura, ed organizzamento della machina dell' uman Corpo, eſſendo diſpoſta a guiſa di un Muſico Iſtrumento, compoſto d' infinite Corde infinitamente dilicate, e mobili, e capaci tutte d' infinite ſenſazioni, e d' infiniti movimenti; perciò, per Legge Fiſica del Moto, è capace l' Uomo di ricevere una infinita diverſità, e quindi una infinita diſſimilitudine d' idee, le quali producono altrettanti varj, e diverſi giudizj.

XIV. *Da queſto ſodo, e ragionato principio, non ſi penera punto a capire, che talvolta, per eccellente che ſia una vivanda, o qualunque altra ſpezie di manipolazioni, tanto appartenenti alla Credenza, che alla Cucina, non a tutti riuſcirà di guſto, e piacere, perchè dalla varietà, e diverſa ſenſibilità de' Corpi di coloro, che ne fanno l' uſo, può derivare la diverſità de' particolari loro genj, diſcordi talvolta, e contrarj.*

XV. *Contuttociò nel primo mio Libro appartenente ad una parte del mangiare, addetto propriamente alla Cucina, che per comando de' Grandi, diedi alla luce quì in Napoli nella Stamperia Raimondiana nel* 1773. *ſotto il Titolo* del Cuoco Galante, *m' ingegnai di diſtinguere la materia, per quanto mi fu poſſibile, in Trattati, e Capitoli, e diedi una vaſta cognizione di varie coſe appartenenti al guſto cucinario. Diſtinſi, e notai in quello una quantità, e varietà di vivande, parte ſemplici, e parte compoſte. Ed a ſolo fine di ſoddisfare il guſto, ed il genio degli Uomini, condir mi piacque la maggior parte di quelle, con verdi cime di erbe odoriſere, e grate, piuttoſtochè con gli Aromi; e fatte in modo da dar guſto all' iſteſſo guſto. Penſai di contentare con det-*

ta

la mia fatica, *i Scalchi*, *i Cuochi*, *ed i Signori Commensali*. Li Primi, *per formare l' idea di ciò*, *che devono a' Cuochi ordinare*, *in occasione di Pransi*, *e di Cene nella varietà delle stagioni*, *e per formare anche l' idea di ben situare*, *e distribuire in Tavola le vivande*. Li secondi, *per aver pronta la qualità*, *e diversità delle robe commestibili secondo il loro mese*; *e la maniera ancora di prepararle*, *e servirle*. *Ed i Signori Commensali infine*, *per aver con che pascere la loro grande idea nel vedere*, *e molto più nel gustare le tante varie*, *e diverse Vivande*..

XVI. *Mi lusingo*, *che il detto mio Libro*, *abbia incontrato il genio*, *se non di tutti*, (*ch' è sempre difficile*), *almeno di molti*; *giacchè lo spaccio grandissimo*, *che se n' è fatto nel giro di breve tempo*, *e le richieste*, *che tutto giorno se ne fanno*, *mi anno obbligato a farne in fretta la seconda Edizione in quest' anno* 1778., *con l' aggiunta di altre capricciose Vivande*, *che ho poste nel fine de' loro particolari Trattati*.

XVII. *Ora pure*, *per comando de' Grandi*, *nella medesima Stamperia Raimondiana*, *ho dato alla luce la seguente Opera*, *appartenente ad un' altra parte del mangiare*, *ed addetta al solo uso della Credenza*, *co 'l Titolo*: Il Credenziere di buon gusto, *nella quale in* 8. *Trattati*, *e questi*, *divisi pure in Capitoli*, *con quel Metodo*, *brevità*, *e chiarezza*, *che si ha potuto*, *ho esposto quanto vi si vede*.

XVIII. *Stia però avvertito chi legge*, *che siccome nella prima mia Opera non ho parlato*, *che da semplice Cuoco*, *così nella presente*, *non mi diporto*, *che da semplice credenziere*. *E come tale*, *ragiono solamente a coloro*, *che*, *o Dilettanti sono*, *o Professori intendono farsi di quest' Arte*. *Mi ho preso la pena*, *ed ho*

intrapresa questa nuova fatica per istruire la Gioventù a rendersi abile, ed idonea per il servizio de' Grandi, e darli gusto, e piacere; mentre io per comando de' medesimi, ho dato alle Stampe questo presente Libro, il quale, insiem coll' Autore, al di loro merito, e per il di loro servigio, ho consacrato, ed ascritto.

XIX. *Nel primo Trattato adunque di questo Libro della Credenza, ho dato cominciamento* dallo Zucchero, *ch' è la base fondamentale, e quasi dissi, l' unico necessario ingrediente di tutti i lavori appartenenti al Meccanismo della Credenza. Dello Zucchero, non v' à dubbio alcuno fra gli Eruditi, che gli Antichi ne avessero la cognizione, e se ne servissero. Oggi giorno però, l' uso di questo sale benefico della Natura, è moltoppiù esteso, che non era fragli Antichi. E non è poco certamente quello, che si consuma da' Credenzieri, e nelle Sorbetterie.*

XX. *Dal chiarito Zucchero, se ne formano i Giulebbi, e questi entrano benissimo nella dose de' Gelati, delle Pozioni calde, delli Rosolì ec. secondo il genio particolare delle Persone. Ma senza estendermi di vantaggio su di questo punto, al medesimo loro genio, mi rimetto.*

XXI. *Nel secondo Trattato ho apposta la maniera di fare Sorbetti varj, ed altre sorti di Bevande agghiacciate. L' uso di queste Bevande è pure antichissimo, e trae quasi la sua origine sin dal tempo istesso, in cui gli Uomini (lasciando in abbandono la vita rustica, e selvaggia, che menavano fra le campagne) pensarono alla società, ed alla vita civile dentro le Città, ove finalmente si ritirarono, per convivere insieme.*

XXII. *Ne' primi tempi della creazione del Mondo, vivendo gli Uomini fra le foreste, siccome per l'uso necessario de' loro corpi, eran contenti (riguardo al cibo)*

bo) de' soli naturali alimenti ; così riguardo al bere , contenti furono pure dell' acqua limpida , e pura , che scorreva ne' fiumi , o dalle cristalline fontane , senza punto curarsi , se l'acque istesse , fresche fossero , o calde . Ma rinserratisi poi nelle Città , e datisi intutto all' uso dell' armi , e delle guerre , appena si accorsero , che l'acqua fresca aveva più attività della calda per conservarli la forza , ed il vigore , le sole bevande fredde *incominciarono a usare . Il primo sollievo a rinfrescare il calor delle loro viscere , (come nota l'erudito Dottor D. Filippo Baldini nel suo saggio Medico-Fisico intorno a' Sorbetti) in altro non consisteva , che nel mettere in vasi pieni di qualche fluido , ne' Pozzi . Indi , non contenti della freschezza de' Pozzi , cominciarono ad usare il freddo della neve , e de' ghiacci , anche in tempo d' Inverno , come nota Plinio . Ed il grande Alessandro fu il primo ad inventare* le fosse *nelle campagne di Macedonia , chiudendovi la neve co' rami di quercia, per averla pronta a suo comodo , e piacere . Così a poco a poco introdottosi l' uso de' gelati , s' inventò* la preparazione de' Sorbetti *con tanto gusto di chi se ne serve , che si può dire nel tempo d' oggi , di essere i Sorbetti la delizia di tutto il Genere umano .*

XXIII. *Nel 3 , 4 , e 5 Trattato ho posto varie composizioni di Dolci , in Forno , in Stainato , e Confettura ; Frutt' in Composta, Canditi , e Graniti , Marmellate di Frutta , di Fiori , e Confezioni . Questi oltre al particolar godimento del Palato nel mangiarli , servono di un ornamento brillante , e vistoso assai per li Deserts nelle mense de' Grandi ; e spezialmente in quelle stagioni , che da loro stesse , o sono scarse , o prive totalmente di frutti .*

XXIV. *Nel 6 Trattato , ho dato il modo di fare Spiriti , e Rosolì di diverso genere . L' uso di questi , sebbene*

bene non è antico aſſai, a' giorni noſtri però, ſi è reſo tanto celebre; ch' è divenuto anche ad ogni ceto di Perſone, familiare ed abuſo. Sì fatti Liquori vengono chiamati ſott' altro nome, Acquavita; *quaſi acque di vita, perchè giuſta il ſentimento del Mattioli, Stefani, Duodenei, ed altri, quando ſe ne fa ſobrio uſo, giovano all' Uomo in moltiſſime coſe; ma a parer mio, ſervono non poco per dar guſto al palato, ed a rallegrare lo ſpirito.*

XXV. *Nel 7. Trattato, dò l' idea di varie acque di odore, di aceti, e di profumi. L' invenzione di tutte tre queſte ſorti, vanta al pari delle prime, una troppo rimota antichità: Gli aceti, e profumi, come preſervativi de' corpi, e delle cattive influenze dell' aria. E le acque di odore, come ſollievo de' poveri ammalati, ed in particolare, come l' unico ſpecifico da mantenere nel bel ſeſſo la leggiadria, la morbidezza, la venuſtà, e la bianchezza de' corpi.*

XXVI. *Aveva penſato di aggiungere un altro Trattato de' vini. Ma ſiccome circa di queſta ſorte di bevande, più che in ogni altro genere, varj ſono degli Uomini i guſti, e gli appetiti, così al loro medeſimo ſentimento, mi rimetto. Vieppiù, che della varia qualità, e diſcernimento de' vini, molti, e molti hanno ſcritto; ed in particolare l' eruditiſſimo, e non mai baſtantemente lodato Franceſco Redi nel ſuo* Bacco in Toſcana; *e l' eloquente de' giorni noſtri in queſta Città Signor D. Luigi Serio nel ſuo Bacco in Mergillina.*

XXVII. *Nell' 8. Trattato, ho riſerbata l' idea da diſporre* 12 Deſerts, *per tutt' i meſi dell' anno, e variarli ſecondo le diſpoſizioni della Natura, i prodotti de' meſi, e loro ſegni Aſtronomici; ed in vago Rame, per il meſe di Maggio, ne ho dato anche un diſegno, che ſer-*

servirà d' istruzione, e di regola per il resto degli altri mesi.

XXVIII. *Desert, secondo il suo vero significato,* è l' ultimo servizio sopra la Tavola, *guarnito di frutti, di canditi, e di altri saporiti erbaggi. Varrone, Cicerone, Orazio, ed Ovidio han chiamato il Desert:* Mensa secunda, *per la ragione, che i Romani cambiavano dopo il mangiare la Tavola; e poi la seconda Tavola era destinata per li frutti, per le canzoni, per i cantici, e per le libazioni; mentre finito il mangiare, il diloro trattenimento in altro non consisteva, che mangiar simili cose, e bere.*

XXIX. *Il diloro Desert non recava meno di diversità, e di magnificenza, che gli altri diloro serviggj, anzi erano ancora questi molto più brillanti. Verso la decadenza della Repubblica, le Femine partivansi dalla* prima Tavola, *quando compariva* la seconda del Desert, *al riflesso, che questa terminava talvolta in spettacoli, ne' quali l'onestà non permetteva al bel sesso di prendere parte. Oggi giorno non v' è bisogno di simili riserbe, per essere andati totalmente in disuso i spettacoli degli Antichi; e tanto i Maschi, che le Femine, godono dopo la prima Tavola, dell' amenità, soavità, e brillante squisitezza delle composizioni de' Deserts, che sono il compimento delle fatighe de' Cuochi per ciò che riguarda alla prima Tavola: e per la seconda Tavola, sono la più bella galanteria, che per il gusto de' Convitati, per gloria e signoria de' Padroni, possono preparare, e disporre i moderni Credenzieri.*

XXX. *Altro or non mi resta, che di prevenire l' amico, e cortese Lettore, che l' invenzione delle vivande, e la varietà delle preparazioni appartenenti all' uso della Cucina, e della Credenza, allora finirà, quando non vi*

vi ſaranno più viventi nel Mondo: e quello ſarà più eccellente Cuoco, o più rinomato Credenziere, il quale ſaprà più inventare, e ſi ſaprà accomodare al guſto ſemplice, e dilicato, e non già alla quantità delle coſe; poichè molte volte ho oſſervato colla ſperienza, che ha dato più guſto un Cuoco, un Credenziere con piccole coſe ſemplicemente preparate, che altri non han fatto colle coſe più dilicate, e più rare. Procurino dunque i Profeſſori di queſt'Arte, d'inventar ſempre coſe nuove, e pellegrine, e ſtiano ſicuri, che ſaranno ſempre li più graditi, e ſtimati; giacchè la Novità *ha fatto ſempre ſpaccio nel Mondo, ed ha piaciuta, e piace. E tengano infine per certo, che molti mangiano più con le orecchie, che con la bocca. Ond'ebbe a dire Ateneo, che le* migliori preparazioni ſiano quelle dell' Arroganza: *Cioè quelle, che con più ampiezza di parole, e con maggior vivacità, ed energia vengono ingrandite, ed eſaltate.*

IN.

INDICE

TRATTATO I.

Del modo come giulebar zucchero formar Giulebbi varj, e Pozioni calde.

TRATTATO II.

TRATTATO III.

Per fare Dolci in Forno, in Stainato, e Confettura.

TRATTATO IV.

De' Frutti in Composta, Giulebati, e Graniti.

TRAT-

TRATTATO V.

Delle Marmellate di Frutti, Fiori, e Confezioni.

TRATTATO VI.

Delli Spiriti, e Rosolì.

TRATTATO VII.

Delle Acque di Odore, Aceti, e Profumi.

TRATTATO VIII.

Idea di disporre dodici Deserts, e variarli per tutti i Mesi dell'Anno.

TRAT-

TRATTATO I.

DEL MODO COME GIULEBAR ZUCCHERO, FORMAR GIULEBBI VARJ, E POZIONI CALDE.

CAPITOLO I.

Dello Zucchero, e Giulebbi.

OGnun ſa, che lo zucchero è natural prodotto delle piante, ma eſtratto però, e reſo nella maniera che ſi vede con grande ajuto dell'arte, e perciò di varie qualità ſi rende. Il migliore è quello di grana bianca, lucida, e ſoda; e di queſto io intendo parlare nel preſente trat-

tato, riserbandomi di far parola ancor delle altre qualità quando occorrerà di adoprarle.

Per chiarire o sia giulebbare quattro libre di zucchero. In un stainato di rame si mettano libre quattro di acqua con una chiara d' uovo, sbattendola bene con frullo, poi si metterà lo zucchero mescolandolo con la chiara, ed acqua, e su di un fornello acceso si farà bollire. Si procurerà, che nella bollizione alzi con la spuma ogn'immondizia: e quando si vede, che il bollere incomincia a rompere la spuma, si tirerà lo stainato indietro, e si farà lentamente bollire per poco; dopo se ne caverà la spuma e si colerà per un panno di lana. Di questa maniera si chiamerà Giulebbe lungo. Si tornerà di nuovo su'l fuoco a bollire, e la minore sua densità chiamasi consistenza di Giulebbe, ch'è quando in esso attuffandoci una mestola ed alzandola cali d'un liquido vischioso, e la maggiore di Manuscristo, e questa si conosce quando le punte delle dita in esso bagnando restino quasi tra loro attaccati; e perchè talvolta in questa maggior consistenza occorrerà aggitarlo con mazzarello di legno, ò mestola per renderlo bianco, e morbido, quest' azione chiamasi stangheggiare. Vi è inoltre altra cottura più forte, la quale chiamasi Caramella, e di tutti cotesti gradi di cottura se ne parlerà con più chiarezza secondo la bisogna porterà nelle cose da fare.

Delli Giulebbi.

I Giulebbi si fanno dello zucchero in grana sciolto e tirato a cottura di Manuscristo, rendendoli varj con fiori, frutta, radiche, semi, e succhi di vegetabili freschi e teneri; e questi si compongono, chi per macerazione, chi per infusione, e chi per decozione, delle quali maniere se ne parlerà con chiarezza.

Giulebbe di Viole, o Boragine senza fuoco.

In un vase di creta, o vetro si dispongono quattro libre di fiori di Viole o Boragine tramezzate con due libre di zucchero fino in polvere, facendole così macerare per quattro giorni in luogo fresco: dopo si passerà il giulebbe, così preparato per un panno di lana con soppressarlo bene, acciò tutto il succo i fiori tramandino; e ciò fatto se ne farà uso.

Dell' istessi in altra maniera.

Una libra di fiori si metta in un vase di vetro con una libra di zucchero in polvere ed altra d'acqua calda, e si lasci

stare

ſtare al ſole per un giorno; dopo ſi aggiunga altra libra di fiori, e nel terzo giorno altra, con mezza di zucchero e mezza d'acqua calda, e chiuſo bene il vaſe ſi laſcerà così per altri otto giorni ſcuotendolo due volte al giorno. Si paſſerà dopo per un panno di lana in un bacile il giulebbe, e coverto d'un velo ſi tornerà al ſole per quattro giorni, che addenzato ſi conſerverà.

Dell' iſteſſi in altra maniera.

Dentro un vaſe di vetro ſi mettano quattro libre di detti fiori con libre due di zucchero fino, e libre due di acqua, e chiuſo bene ſi metterà dentro altro vaſe di rame con acqua a bollire ſintanto che i fiori ſiano disfatti ed il giulebbe addenſato. Ciò fatto ſi leverà dal fuoco il vaſe di rame laſciando dentro quello di vetro a raffreddare, per poi paſſare il giulebbe per panno di lana ſoſpeſo in aria acciò pian piano gocciola in altro vaſe, dal quale ſi paſſerà a conſervare nelle Bottiglie di Criſtallo.

Giulebbe di Rigolizia.

Once ſei di Radici di Regolizia rotte e ſchiacciate, ſi mettono a bollire in vaſe di creta con quattro libre di acqua ſinchè cali la metà; dopo ſi farà raffreddare, e paſſandoſi per un panno ſi metterà in un ſtainato con una chiara d' uovo montata e libre due di zucchero, facendola bollire e chiarire con alcune gocce di ſucco di limone; e quando ſarà alla cottura di manuſcriſto, ſarà fatto il giulebbe.

Giulebbe d' Aniſi.

Schiacciate due once di Aniſi, e meſſi in un vaſe di vetro con due libre d'acqua tra le ceneri calde ſintanto che ſiaſi bene incorporata di quel ſenſo, ſi colerà dopo detta acqua per panno, e ſi metterà nello ſtainato con la chiara d' uovo montata, e libre due di zucchero facendole bollire, e chiarire per formarne il giulebbe alla cottura di Manuſcriſto.

Giulebbe di Cedro.

Chiarite due libre di zucchero quaſi a conſiſtenza, ſi metteranno in un vaſe con oncia una di corteccia di cedro rapaca ed una foglia dell' iſteſſo, e dopo un' ora ſi paſſerà per panno e ſi farà lentamente ſu'l fuoco addenzare.

Giulebbe di Salvia o Tè.

Caldo un lungo giulebbe di due libre di zucchero ſi metta in un vaſe di creta con un'oncia di foglie di Salvia, o Tè, laſciandole per un' ora in fuſione, e dopo per panno di lana il giulebbe paſſando, ſi tornerà al fuoco per tirarlo alla ſolita cottura.

Giulebbe di semi di Meloni.

Pulite dalla corteccia, e lavate con acqua di fior di aranci due oncie di semi Meloni, si pesteranno in mortajo bagnandoli di tanto in tanto con la stess'acqua, sinocchè sottilmente così ridotti, si passeranno poi per setaccio, e si uniranno col zucchero giulebato, e tirato alla cottura suddetta.

Giulebbe di Cannella.

Due once di Cannella in pezzi si mettano in una boccia di vetro con libre due di zucchero in giulebbe lungo, e si facciano bollire dentro un vase di rame con acqua, fermando la boccia con panno acciò non versi, e quando si conoscerà ch' il giulebbe si è addensato, allora si caverà, e si passerà per colatojo di rame per conservarsi ad uso.

Giulebbe di Fragole.

Giulebbate due libre di zucchero e tirate alla densa cottura di Manuscristo, vi si metterà una libra di Fragole stemperate con acqua di Cannella, e passate per setaccio; e deposto il tutto in una boccia si metterà al sole per qualche giorno, acciò vieppiù si addensi.

Giulebbe di Caffè.

Si mettano in una boccia di vetro due once di Caffè, abrustolito e macinato con due libre d'acqua bollente, e tra le ceneri calde si lascino per qualche ora; dopo in un stainato passando per panno di lana l'acqua, vi si metterà una chiara d'uovo con libre due di zucchero e si farà bollire per chiarire il giulebbe ed addensarlo.

Giulebbe di Capel Venere.

Con un lungo giulebbe di libre due di zucchero si fa bollire un manipolo d'erba Capel-venere, e quando sarà addensato si passerà per setaccio, e sarà fatto.

Giulebbe di Aranci di Portogallo.

Freddato che sarà detto giulebbe di due libre di zucchero, vi si metterà rapata la corteccia di un arancio di Portogallo con il suo succo, e mescolato il tutto si lascerà un giorno, per poi passarlo per panno ed addensarlo alla sua cottura.

Giulebbe di Pera Moscarole.

Schiacciate che saranno due libre di Pera Moscarole, si metteranno entro una carafa di vetro con libre quattro di acqua con la quale si faranno bollire entro un vase di rame con altr'acqua. Si passi dopo per panno la decozione, e vi si metta una chiara d'uovo mondata, e libre due di zucchero per formarne il denso giulebbe.

Giulebbe di Agresto.

Disfatte due libre d'agresto, si metteranno a bollire con un lungo giulebbe già fatto, con libre tre di zucchero; e prima di addensarsi si passerà per panno, e si tornerà di nuovo al fuoco per tirarlo alla sua cottura.

La-

Lavata in vino moscato una libra di Ginepri secchi, si metteranno a bollire in quattro libre di acqua, e fattane una decozione, si colerà per panno, e vi si metteranno libre due di zucchero con la chiara d'uovo per formarne il giulebbe che si farà addensare.

Giulebbe di Ginepri.

Le radici di Cicoria con le foglie nette che saranno in buona quantità, si metteranno in un lambicco con quella dose di acqua, che si stimerà necessaria; E facendone stillare quanto basti, si unirà con lo zucchero, e si farà bollire con la chiara d'uovo, e quando sarà chiarito e denso, sarà buono per l'uso.

Giulebbe di Cicoria.

Mentr'è caldo un giulebbe di libre due di zucchero vi si metterà una libra di Celse, o Morole, ed in esso si disfarranno colandolo dopo per panno di lana. Bisogna quindi tornarlo su'l fuoco per addensarlo, ed aggiungerci alcune gocce di succo di limone, e spumarlo bene.

Giulebbe di Celse o Morole.

Messa una Boccia di vetro tra le ceneri calde con libre tre d'acqua, e due di Mela peste in mortajo, si farà in quel calore estrarre il senso, e si colerà dopo l'acqua per farne il Giulebbe con la chiara d'uovo, e libre quattro di zucchero.

Giulebbe di Mela Alappie.

Le Giugole nel peso di libre due quasi secche all'ombra, si metteranno a bollire in vase di creta sintanto che l'acqua abbia preso corpo, quale freddata si colerà, e se ne fara il giulebbe col zucchero.

Giulebbe di Giugole.

Disfatte due libre di Fraboes in due libre di zucchero ridotto prima in lungo giulebbe, e incorporati bene con quello sul fuoco, si passerà il giulebbe per panno di lana, e si tornerà sul fuoco per farlo addensare, aggiungendoci qualche goccia di succo di limone.

Giulebbe di Framboes.

Due libre di grani di Alacca ben maturi si stemprano, e si lasciano fermentare in un vase per un giorno, dopo si passa il succo e si unisce con libra una e mezza di zucchero chiarito, e quasi addenso per darle qualche bollore a fuoco violento, spumandolo bene; ed aggiungendoci succo di limone, o pure pochi grani d'alume per render il colore più vivo.

Giulebbe di Alacca.

Mentre bolle una libra di acqua vi si metterà mezz'oncia di Cuciniglia, un cucchiajo di Cremor di Tartaro, e mezzo di Alume di Rocca, tutto in polvere. Bollendo si proverà sopra

Colori varj per Giulebbi.

pra un pezzo d'argento per la qualità, e tinta varia che si vuole, poichè crescendo o diminuendo l'uno o l'altra si avrà quel colore che si desidera.

Il color Torchino del giulebbe di Viole mutasi tosto in rosso se vi s'infondono alcune gocce di spirito di Vetriolo; laddove se vi si getta del sale Alkalico si fa subito verde.

Qualunque Giulebbe poi, che si voglia render più vivo nel suo natural colore, basta che vi si gettino mentre bolle alume gocce di succo di limone.

Buonissimo è anche il Mele per far Giulebbi, poichè tutti sanno, ch'ei nasce dagl'umori più raffinati e più perfetti delle piante (benchè raccolto dalle Api, e qualche tempo serbato in certi follicoli entro al loro corpo, e quindi ne' Favi deposto); ond'è tra succhi vegetabili.

Con due parti di Mele, ed una di Aceto si fa il Giulebbe detto Osmele, facendolo bollire sintanto che cali il terzo, con spumarlo bene per renderlo chiaro.

CAPITOLO II.

Delle Pozioni calde.

TRa le Pozioni calde viene da tutti lodato il Cioccolate, il quale ben si sa, ch'è un pastume composto di Caccao, Zucchero, Cannella, e Vaniglia, e talvolta con ambra grigia. Quando queste droghe sono eccellenti, ben macinate, e poi tra loro unite ed impastate, riescono al palato di molto gusto. L'uso di bere questa pozione è a tutti comune, solo necessita l'arte di ben dimenarla per renderla denza, e spumosa. La sua dose sarà per ogni libra otto pozioni.

Del Caffè. Abrustolito il Caffè, e ben macinato, si potrà regolare, che per ogni dose di acqua, che si metterà a bollire, vi bisogna un cucchiajo di tal Caffè, il quale si metterà nella Caffettiera quando bolle, movendolo con un stecco di legno, e quando

do avrà dato varj bollori ci si butteranno alcune gocce d' acqua, e si lascierà tra le ceneri calde per farlo deporre, e chiarire. Se mentre che bolle ci si aggiungono alcuni pezzetti di colla a pallone, riuscirà di gusto migliore, e di limpidezza grande. Dopo s' inchinerà, e passerà per panno di lana, e si condirà di zucchero in polvere, o giulebbe nel servirlo.

Caffè in altro modo.

Sopra l' istessa dose di Caffè macinato, e posta dentro di un vase, si butterà l' acqua bollente, e senza farla bollire si passerà per cappuccio di lana, e si servirà col zucchero.

In altro modo.

Il Caffè viene di molto più gusto se si mette a bollire in Fiasco di vetro sospeso in aria sopra i carboni accesi; avertendo di sollevarlo sempre più siccome va crescendo il bollore; e fattolo dopo riposare, si servirà.

Latte, e Caffè.

Bollito che sarà il Caffè nella sua dose con acqua, e depurato, si unirà col latte, e zucchero; e caldo si servirà.

In altra maniera.

Abbrustolito e macinato che sarà il Caffè, si metterà col latte entro una Caffettiera tra le ceneri calde senza farlo bollire, ma quando si conoscerà estratto il senso, allora si passerà per panno, e si servirà condito di giulebbe.

Latte semplice.

Calda che sarà una libra, o più, di latte si condirà con zucchero in polvere, ed acqua di Cannella; e si servirà. Si può condire anche con giulebbe di Salvia, che riuscirà di grato gusto.

Pappina in latte.

Quattro gialli d' uova stemprate con una carafa di latte, e due once di giulebbe di cannella si faranno riscaldare ed incorporate su d' un lento fuoco, raggirandole con cucchiajo di argento; dopo passato tutto per panno di lino, si servirà.

Altra P. in brodo.

Fatto un brodo con carne di pollo, stecchi di cannella, pressemolo, e sellari, e sgrassato bene che sarà, si unirà con gialli d' uova: prima stemprati con succo di limone, che riscaldato, e passato si servirà.

Pancio semplice.

In un vase tra le ceneri calde si metterà il succo di un limone con sua corteccia rapata, due once di zucchero, ed una carafa di acqua; e quando starà per bollire si passerà per panno, e si servirà.

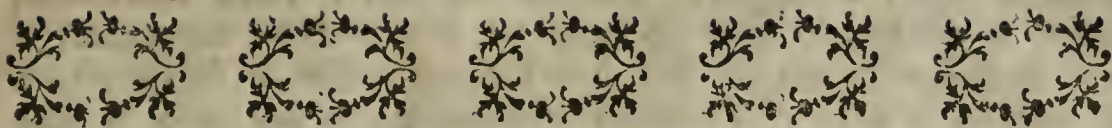
Pancio in altro modo.

Una carafa di vino bianco si metterà in un vase con stecchi di cannella, quattr' once di zucchero, ed un oncia di spirito di vino, che riscaldato bene si passerà, e si servirà.

Tè o Salvia.

Quando quella quantità di acqua che si vuole sta per bollire,

lire, allora vi si metterà il Te, o Salvia in poche foglie, e si lasciérà per poco incorporare, che calda poi si servirà con zucchero.

Assenzio all' Oritana. Mentre l'acqua bolle nella dose di una Ciotola ci si metterà una cimetta verde di Assenzio, e si leverà dal fuoco. Nel bere questa Pozione si condirà con Mele.

TRAT-

TRATTATO II.

DELLA MANIERA DI COMPORRE SORBETTI VARJ.

LI sorbetti sono bevande nobili ghiacciate, e congelate, di molto gusto, li quali si compongono con acqua, zucchero, succhi di vegetabili, essenze di aromi, e latte di Animali. E' necessaria molta prattica per il travaglio delli Sorbetti, non solo per la diversa maniera onde si preparano, ma ancora per le varie specie che si sono introdotte. Bisogna servirsi della miglior acqua, che nel luogo si trova, dipendendo ancor da questa l'eccellenza di tal bevanda.

Sorbetto di Cedrato.

Per congelare dodici giare di sorbetto di cedrato, vi bisognano libre tre di zuccchero tirato a cottura di Manuscristo entro del quale si farà cader rapata la corteccia d'un giusto cedrato, ed il succo di tanti limoni (prima levatane la corteccia) per quanto il gusto ne richiederà, aggiungendoci anche un bicchiere di acqua. Mescolato bene tutto si passerà per un panno lino entro di un vase di stagno in forma di un grosso tubbo. Dopo con arte si metterà a congelare, regolandosi, che per tal dose necessitano rotola otto di neve, disposta in varie volte, e rotolo uno e mezzo di sal comune; chiuso, e cinto che ne sarà il vase con tal neve, prima tritolata, e mescolata col sale, se le darà modo col girarlo di continuo, e quando si vedrà che abbia fatto quasi un dito di gelo, allora si romperà con arte e si dimenerà per tutto; facendo sempre l'istesso sintanto che il sorbetto sia divenuto bianco, e morbido, o sia mantecato; e così fatto si servirà nelle Giare.

Sorbetto di Candito d'Uova.

Si stemperano trenta gialli d'uova con libre tre di giulebbe lungo, e si mettono in un stainato sopr'al fuoco, dove con me-

ſtola di legno ſi raggirerà ſintanto che ſiaſi il tutto addenſato; Dopo ſi paſſerà per ſetaccio nel vaſe ove ſi dovrà congelare, e col cucchiajo di ottone ſi sbatterà ſintanto che ſi freddi. Indi ſi metterà a neve, ſi condirà con acqua, o pur olio di cannella, e ſi congelerà.

Sorbetto di Fragole.

Stemperate libre quattro di Fragole, e paſſato il ſucco per ſetaccio fino, ſi unirà con libre tre di giulebbe tirato alla cottura di Manuſcriſto, ed il ſucco di un limone con mezzo bicchier d'acqua. E meſcolato che ſarà il tutto, ſi metterà a congelare.

Sorbetto di Cannella Roſſa.

In un vaſe con libra una di acqua bollente ſi metteranno once due di cannella fina groſſamente ſchiacciata, e ſi laſcerà al caldo per qualche tempo infuſione. Dopo ſi paſſerà per panno, e l'acqua ſi meſcolerà con libre tre di giulebbe a Manuſcriſto, col quale incorporata, ſi metterà nel vaſe per congelarſi; ma prima di ſervirſi, ſi condirà d'olio di cannella.

Sorbetto di Amarene.

Disfatte libre tre di Amarene; e ſchiacciati anche i loro nocciuli, ſi ſtempereranno con libre tre di giulebbe a Manuſcriſto, e ſi paſſeranno per ſetaccio, per poi metterle a neve, e congelarle con un ſucco di limone.

Sorbetto di Cioccolate.

Due libre di Cioccolate, e libra una e mezza di zucchero in grana ſi metteranno in un ſtainato a bollire con libre tre di acqua. Disfatto che ſarà il tutto ſi paſſerà per ſetaccio fino, e ſi tornerà di nuovo al fuoco per farlo cuocere, e ſi conoſcerà ſe è cotto, quando attuffandoci un cocchiajo reſta veſtito. Allora ſi metterà nel vaſe; e fratanto ſi fredda ſi sbatterà, per poi metterlo a neve e congelarlo.

Sorbetto di Viole.

Libre tre di fiori di Viole ſi metteranno con una libra di acqua bollente, nella quale ſi laſceranno per ore. Dopo ſi paſſerà tale infuſione, ſoppreſſandola bene in panno lino, e s'incorporerà con libre tre di giulebbe a Manuſcriſto. Si metterà nel vaſe in neve, e ſi congelerà.

Sorbetto all' Imperiale.

Stemperati che ſaranno ſedici gialli d'uova con libre tre di latte di Vacca, e libre due di zucchero a maturatura, ſi metteranno a cuocere in un ſtainato a lento fuoco, movendo il tutto con meſtola di legno; Quando ſi conoſcerà eſſerſi addenſato, allora ſi caverà, e ci ſi metteranno delle cortecce di cedrato verde trite ſintanto che diano guſto. Si paſſa dopo par ſetaccio nel vaſe, ſi dimenerà per farlo freddare; e così poi ſi metterà a neve per congelarlo.

In

In tre libre di giulebbe a Manuſcriſto vi ſi metterà la rapatura di due cortecce d' aranci di Portogallo, il loro ſucco, ed altro di un limone con mezzo bicchier d' acqua. E meſcolato che ſarà il tutto ſi paſſerà per panno nel vaſe, e ſi metterà a congelare.

Sorbetto di Aranci di Portogallo.

Con carafe due di latte di Vacca ſi ſtemperino dodici gialli d' uova, e ſi faccino lentamente cuocere con libra una di zucchero, e dopo ſi paſſerà per ſetaccio. Quando il tutto è raffreddato, e meſſo a neve, ci ſi metterà una libra di mandorle bianchite, abbruſtolite, e ben fine peſte con mezz' oncia di coriandri, e ſciolte con once due d' acqua di cannella; ſi paſſeranno per ſetaccio, e meſcolato tutto ſi mantecherà.

Sorbotto di Torrone.

Disfatto, e paſſato per ſetaccio un ben maturo Cocomero, ſi unirà col giulebbe aſſai più denſo, ſi condirà di acqua di cannella, e ſi metterà nel vaſe per farlo congelare.

Sorbetto di Cocomero.

Peſta ben fina una libra di piſtacchi, ſi ſtempererà con un bicchier d' acqua, e con libre tre di giulebbe a Manuſcriſto; ſi condirà d' una corteccia di cedrato rapata, e ſi paſſerà per ſetaccio nel vaſe ove ſi dovrà congelare.

Sorbetto di Piſtacchi.

Si peſtano tre libre di Pera Moſcarole, e ſi ſtemperano col ſucco di un limone, e tre libre di giulebbe, ove abbia bollita della vainiglia; e paſſato tutto per ſetaccio ſi farà congelare.

Sorberto di Pera Moſcarole.

Fatta una forte decozione di Caffè ſi unirà con carafe tre di Latte, col quale ſi ſtemperano ventiquattro gialli d'uova, e libre tre di zucchero. Il tutto unito ſi metterà a cuocere in un ſtainato, e quando ſi ſarà addenſato ſi paſſerà per ſetaccio, e raffreddato ſi farà congelare.

Sorbetto di Latte, e Caffè.

I ſemi di finocchi freſchi, detti in Napoli *Caroſelle*, ſi peſtano nella quantità di una libra, e ſi ſtemperano col ſucco di un limone, e libre tre di giulebbe lungo. Dopo ſi paſſeranno per panno lino, e ſi metteranno a congelare.

Sorbetto di Caroſelle.

Freddate che ſaranno tre libre di giulebbe alla cottura di Manuſcriſto, ſi meſcoleranno con altra mezza libra di acqua, ed once quattro di acqua di cannella, ed unito il tutto, ſi metterà a congelare, anche con qualche goccia d' olio di cannella. Biſogna maneggiarla bene per renderla morbida e bianca.

Sorbetto di Cannella Bianca.

Due libre di Caſtagne pulite e cotte in acqua, ſi peſteranno ben fine, e ſi condiranno di polvere di cannella, e vainiglia, e dopo ſi ſtempereranno con libre due e mezza di giulebbe; e paſ-

Sorbetto di Caſtagne.

passando il tutto per setaccio, si metterà a congelare.

Sorbetto di Moscadellone.

Stemperati che saranno due grossi grapponi d' uva Moscadellone si metteranno in fusione in libre tre di giulebbe, di cottura più stretta del Manuscristo, ed una foglia di cedro. Dopo qualche ora si passerà per panno, e si metterà a congelare.

Sorbetto di Latte semplice.

Tre libre di latte di Vacca cotto al solito, si mescoleranno con libre due di giulebbe alla cottura di maturatura; si condiranno con senso di limon verde, o pure di acqua di cannella, e si farà congelare il sorbetto.

Sorbetto di Popone.

Un maturo, e gustoso Popone si tagli ben fino, e si passi per setaccio, e dopo si stempri con un giulebbe stretto, col quale ben mescolato si metterà a congelare, ma prima di servirlo, bisogna condirlo con olio di cannella.

Sorbetto di Latte all'Inglese.

Cotte tre libre di latte di Vacca con dodici gialli d'uova, si mescoleranno con libra una di panna di latte, ed altra di butirro, e libre due di zucchero a maturatura; e sciolto il tutto sopra le ceneri calde, si passerà per setaccio, e si metterà nel vase ove con mestola si aggiterà fintanto si freddi, e poi a neve per congelarlo, con un senso d' olio di cannella.

Sorbetto di Pesche.

Nette della corteccia ed ossa quattro libre di Pesche si pestaranno, e si mettaranno infusione in libre tre di giulebbe caldo; dopo si passerà per setaccio, e si farà congelare con qualche succo di limone.

Sorbetto di Lime, o Mela Rose.

Giulebbate libre tre di zucchero alla cottura più stretta di Manuscristo, e freddo che sarà il giulebbe ci si metta il succo di circa otto limoni, e le cortecce rapate di due lime; e quando di queste avrà preso il gusto, si passerà per panno lino, e si metterà a congelare con un bicchier di acqua.

Sorbetto di varie Frutta.

Tagliati a piccoli dati Percoca e Pera, e fatte cuocere in giulebbe con gelsomini, e semi di finocchio fresco, si uniranno con cortecce trite di cedrato, portogallo, zucca, amarene, e pistacchi; e mettendo tutto nel vase ove siavi quasi congelato il sorbetto di limone, o altro agrume, col quale si mescolerà, e si finirà di congelare.

Sorbetto di Latte Pistacchiato.

Peste che saranno due libre di pistacchi, si stemperino con libre due di latte prima cotto, e libra una di panna dell' istesso; e passato che sarà per setaccio, si unirà con libre due di giulebbe a maturatura, col quale mescolato bene si farà congelare condito d' acqua di cannella.

Due

Sorbetto di Mela Granate.

Due libre di Grani di Mela si pestano con una corteccia di cedrato, e si stemperano con un succo di limone, e libre tre di Giulebbe a Manuscristo. Così fatto si passerà per setaccio, e si metterà a congelare.

Sorbetto di Ananas Frutto Americano.

Una piccola, ma ben matura Ananas, si pesti, e si metta chiusa in un vase con libre tre di giulebbe caldo, col quale starà in fusione per ore; dopo si passerà per panno, vi si aggiungerà qualche succo di limone, e si farà congelare.

Sorbetto di Orgiato.

Sei once di semi di Meloni si pestino, e si dislattino con una libra di acqua, e poi per panno si passi il loro latte, quale unito con libre tre di giulebbe si metterà a congelare con poche gocce di spirito di fior d'aranci.

Sorbetto di Gelsomini.

Giulebbate tre libre di zucchero alla solita cottura di Manuscristo si metteranno in un vase con un grosso manipolo di Gelsomini, e chiuso bene, si lasceranno per ore. Dopo si passerà il giulebbe per panno, e mescolato con libra una di acqua si farà congelare.

Sorbetto Butirato.

In tre libre di latte di Vacca, cotto con sei gialli d'uova ci si metterà una libra di butirro, ed una e mezza di zucchero a maturatura; e condito il tutto con acqua di cannella, si farà congelare, e mantecare.

Sorbetto alla Veneziana.

Il Sorbetto alla Veneziana si fa come quello della Cannella rossa, con aggiungerci soltanto un poco di spirito di vino, in modo che li dia un pò di senso in bocca, che s'è troppo non si congelerà. Nel servir questo Sorbetto ci si possono mettere alcune gocce d'olio di cannella, e de' cannellini.

Sorbetti in Pezzi.

Tutti cotesti Sorbetti, ed altri ancora, che i Credenzieri esperti inventare, e manipolar sanno, tutti si possono ridurre in pezzi, e finger frutta con le quali son composti. Solo bisogna avvertire, che siccome per dodeci giare congelate sono a bastanza libre tre di zucchero, per dodeci stracchini induriti ve n'abbisognano quattro.

Sorbetti Latticinosi, e Subacidi.

I Sorbetti latticinosi hanno bisogno meno di zucchero, che gli subacidi. Per cento giare di latte sono a bastanza libre sedici di zucchero, ma per cento di limone o altro, libre ventidue se ne richiedono. Di neve rotola cento, e di sale rotola venti.

Spuma di Cioccolate.

Cotta una libra e mezza di Cioccolate con once sei di zucchero, e passata al solito, si farà freddare in un vase largo, per

poi

poi dimenarla in modo da farne rilevar la ſpuma, la quale ſi raccoglierà con meſtola forata, e ſi metterà in un ſeraccio di crine per farla aſciugare; e dopo qualche ora s' empiranno le cuviglie, o ſiano vaſetti, e ſi metteranno a neve.

Spuma di Latte.

Addenſate che ſaranno due libre di latte, e freddate ci ſi metteranno ott' once di zucchero, e dopo ſe le darà modo come ſopra.

Spume Varie.

Dell' iſteſſa maniera ſi faranno di Cannella, di Latte, e Caffè, d' Imperiale ec.

Avrei potuto parlar di più delle bevande ghiacciate per le varie ſpecie, e la diverſa maniera con cui ſi preparano; ma mi ſon contentato di queſte, rimettendomi alla perizia de' Credenzieri, i quali ben ſanno, che a dì noſtri non v' è vegetabile dal quale non ſe ne poſſa formare un Sorbetto, onde prenda il nome.

TRAT-

TRATTATO III.

PER FARE DOLCI IN FORNO, IN STAINATO, E CONFETTURA.

CAPITOLO I.

De' Dolci in forno, e loro Naſpri.

L'Eccellenza de' bocconi dolci non dipende ſoltanto dalla eſquiſitezza de' condimenti, ma ancora dall' induſtria umana per la manipolazione e cottura. Io quì deſcriverò la doſe delle varie compoſizioni, quali riuſciranno di piacere ſe con arte ſi faranno.

Naſpri Varj.

E Perchè in queſto trattato occorre far uſo ſpeſſo de' Naſpri Varj, perciò ho penſato deſcriverli tutti uniti, e da primo; per non replicar tutte volte la maniera di farli, ma ſolo diminuire, o creſcer la doſe; laſciando però la libertà di ſervirſi di quello che più le guſta.

Naſpro di Cannella.

Una libra di zucchero fino in polvere ſi bagnerà con once quattro di acqua tepida, e ſi dimenerà ben bene per ammaturarlo, aggiungendoci dopo once due di cannella in polvere, e qualche goccia d'olio dell'iſteſſa; e meſcolato tutto ſi naſprerà leggiermente ciò che ſi vuole con arte.

Una

Nafpro di Cioccolate. Una libra di zucchero in polvere fi unifce con oncia una di cannella, ed once quattro di cioccolate cotto, con once cinque di acqua; quindi fi dimena ben bene il tutto, e fi fervirà il nafpro fopra quello che fi vuole.

Nafpro di Vainiglia. In dodici once di zucchero fi mettano due di Vainiglia, ed once quattro di acqua, con la quale fi ammaturerà.

Nafpro di Caffè. Con una decozione di quattro once di acqua di Caffè fi ftemperino once dodici di zucchero in polvere, e con qualche goccia d' olio di Caffè fe fi puole; formandone il nafpro.

Nafpro di Viole. Pefta una libra di fior di Viole, e fciolte con once quattro di acqua, e col fucco di un limone, fi pafferà per panno, e con tal umido fi ammaturerà una libra di zucchero in polvere, formandone il nafpro.

Nafpro di Garofani. Prendafi una libra di zucchero, oncia una di garofani in polvere, ed once quattro di acqua, e così fi formerà il nafpro, ammaturandolo bene.

Nafpro di Piftacchi. Pefte fei once di piftacchi con due di preffemolo, prima bollito, fi dislatteranno con once cinque di acqua, e con tale fucco eftratto, paffato per panno, fi ammatureranno once dodeci di zucchero in polvere.

Nafpro di Alacca. Con once cinque di fucco di Alacca fi ftemperi, e fi ammaturi una libra di zucchero unita con mezz' oncia di cannella in polvere, e farà fatto.

Nafpro di Amarene. Fatta una decozione di Amarene fchiacciate con i loro nocciuoli, e qualche ftecco di cannella, con once quattro poi di quella ben paffata per panno fi ftempererà una libra di zucchero per farne il nafpro.

Nafpro di Limone. Con quattr' once di fucco di limone, fi ftemperi una libra di zucchero in polvere, e fi mantechi.

Nafpro di Aranci di Portogallo. Si pefti la corteccia di un' arancio di Portogallo e fi ftemperi con tanto fucco d' altri Portogalli quanto bafta per farne quattr' once, quale paffato per panno ci fi ftempererà una libra di zucchero in polvere, e fi ammaturerà.

Nafpro di Fragole. Stemperate tante Fragole quanto baftino a cavarne quattr' once di fucco, e quefto paffato per panno, ed unito con poche gocce di fucco di limone, fi ammaturerà una libra di zucchero in polvere e farà fatto.

Nafpro di Giulebbe. Si fanno anche nafpri con zuccheri cotti tirati a Manofcrifto, e poi ammaturati con fucco di limone, ed acqua di cannel-

la

ta o altro senzo a piacere. Come pure d' altri Giulebbi colorati tirati all' istessa cottura.

Mostacciolettí sempli-ci.

Prendansi libre tre di zucchero grasso, libre due e mezza di farina di grano, once due di cannella, una di garofani, ed una noce moscata, tutto in polvere, e mescolata ogni cosa si unirà con acqua calda formandone un sodo pastume, che si lascierà fermentare involto in un panno per due giorni. Dopo si dimenerà, ed in pezzi ridotto se ne formeranno i Mostacciolettí di quella figura che si vogliono, ma nella grossezza però d' un mezzo dito. Si faranno cuocere sopra foglie di rame con farina sotto, ad un giusto grado di forno, e cotti se le darà il naspro di cannella, ed in stufa si faranno asciugare.

Altri Mostaccioletti.

Con acqua calda s' impastino tre libre di zucchero, con libre tre di farina, oncia una di cannella, mezza di garofani, una quarta di pepe, mezza libra di cedro candito trito, e mezza di mandorle dolci abbrustolite, e trite; tutto bene impastato si lascierà per ventiquattr'ore. Dopo se ne formeranno i Mostaccioletti, si faranno cuocere, e si naspreranno con Cioccolate.

Mostaccioletti imbottiti.

Fatta che sarà la suddetta pasta, si potrà imbottire, facendo un pezzetto di pasta schiacciata sotto, ed altra sopra dell' istessa grandezza, framezzandoci marmellata di cedro mescolata con altri canditi triti; e così poi si faranno cuocere, e cotti se le darà il naspro di pistacchi.

Biscottini Nobili.

Abbrustolite che saranno tre libre di mandorle dolci, si trituleranno, e si uniranno con libre tre di zucchero bianco grasso, con altra libra di fior di farina, due once di cannella, due di butirro, ed una mezza noce moscata rapata: il tutto s' impasterà con poca acqua, in modo che il pastume resti sodo. Se ne formeranno varj pezzi schiacciati, e lunghi, e s' inforneranno; e quando saranno quasi cotti si taglieranno per traverso formandone biscottini, quali tornati al forno per farli bene biscottare, si serviranno dopo, che saranno coverti di naspro di limone o altro a piacere.

Sosamelli alla Monaca.

Con libre tre di Mele, prima a fuoco chiarificato, s' impastano libre tre di fiore, con libre due di zucchero, once quattro di mandorle abbrustolite, e trite, libra mezza di cortecce di portogalli candite trite, oncia una di cannella, mezza di garofani, una quarta di pepe, e la corteccia d'un portogallo fre-

ſco rapata. Di tutto ſe ne formerà un paſtume, che ſi laſcierà fermentare per un giorno: e dopo ſe ne faranno i Soſamelli ſchiacciati nella groſſezza d'un dito, e di figura ovata. Si faranno cuocere a giuſto calor di forno, e cotti ſi ſerviranno con naſpro di Aranci di Portogallo, o ſenza.

Pane di Spagna ſemplice.

Si metta dentro un caldarino una libra di zucchero in polvere con dieci uova, e con un certo ſtromento, o pur bacchette ſi sbattino, con aggiungerci via via, che ſi va sbattendo otto altre uova; e quando ſi conoſcerà, che il compoſto ſi va addenſando, allora ſi metterà ſotto al calderino un foglio acceſo per darle un grado di calore, ſempre però sbattendo. Dopo ci ſi aggiungerà una libra d'Amido in polvere, e ſi meſcolerà in modo che non facci grumetti. Così fatto ſi diſporrà in varie caſſette di carta, o pur di latta unta di butirro, e ſi farà cuocere. Cotto ſe ne toglieranno le caſſette, e ſi coprirà con naſpro di zucchero maturato con ſucco di limone, ed acqua di cannella.

Pane di Spagna imbottito.

Alla compoſizione ſuddetta ci ſi aggiungono ſei gialli d'uova, e mezz'oncia di Vainiglia peſta, dopo ſi metterà a cuocere in un vaſe di rame. Cotto ſi caverà, e ſe le farà una buca da ſopra per vuotarlo, e riempirlo di paſta di Merenghe, e poi coprirlo di naſpro di cannella o cioccolate.

Raffioletti ſemplici.

Sei once di zucchero fino in polvere meſcolato e dimenato ben bene con ſei gialli d'uova, ſi uniranno con ſei chiare dell'iſteſſi uova montate, aggiungendoci pure due once d'Amido in polvere. Dopo ſu la carta a cucchiarate ſi diſporranno, e polverati di zucchero ſi faranno cuocere, e ſi ſerviranno con naſpro di limone, o pur ſenza.

Raffioletti compoſti.

All'iſteſſa compoſizione ci ſi aggiunga un'oncia tra cannella e vainiglia ben polverata, e dopo cotti ſi ſerviranno con naſpro di cannella, ed anaſini ſopra.

Raffioletti imbottiti.

Si dimeni una libra di zucchero con dieci gialli d'uova; e poi ſi uniſchi con cinque chiare montate, ed una libra di fior di farina; e formatone un paſtume ſi ridurrà in pezzetti ſopra foglia di rame con fiore ſotto, quali ſchiacciati ſe li metterà ſopra della marmellata d'uova, e con altra paſta ſi coprirà. Così i pezzi ripieni ſi polvereranno di zucchero, e quando ſaranno cotti ſe le darà il naſpro di Aranci di Portogallo.

Ginetti fini.

Una libra di fior di farina, con once quattro di zucchero, ed

ed once due di butirro liquefatto, s' impastino con tanti gialli d'uova per quanto basta a formarne un sodo pastume, che si farà fermentare per due ore. Dopo se ne formeranno i Ginetti, e si cuoceranno. Cotti si butteranno in un stainato col giulebbe a Manuscristo, del quale vestiti che saranno si metteranno ammunticchiati in stufa per farli asciugare.

Biscottini all' Africana.

Dodici gialli d' uova si dimenino con dodici once di zucchero, in polvere in modo che abbiano da ridursi quasi bianchi, aggiungendoci un senso di corteccia di cedrato rapata. I biscotti si disporranno per lungo sopra un foglio piegato a canaletti, entro de' quali si metteranno, e si faranno cuocere, e quando dalla carta si distaccano saran cotti.

Imboracciate di Canditi.

Si giulebba una libra di zucchero alla più forte cottura di Manuscristo, ch' è quando attacca tra le dita, e freddata che sarà ci si mescolano quattro bianchi d' uova montate, e dopo delli varj canditi tritolati. Incorporato il tutto si ridurrà in bocconi sopra dell' ostia, e si faranno a giusto forno cuocere.

Imboracciate di Mandorle.

Si fanno dell' istessa maniera che le suddette, con questo divario, che in vece de' canditi si metterà una libra di mandorle trite e cotte all' abrellina in altro giulebbe, e mezz' oncia di cannella in polvere.

Biscotti alla Bugnè.

Si dimenano once cinque di zucchero fino in polvere con cinque gialli d' uova, e dopo si uniscano con cinque bianchi dell' istessi ben montati, e un' oncia di fior di farina. Mescolato ben bene questo composto si disporrà dentro varie cassette di carta, e prima d' infornarle si copriranno di zucchero in polvere. La loro cottura si conoscerà quando dalla carta si distaccano con facilità. Il naspro si può fare di cannella, o cioccolate.

Spumette Varie.

Il composto delle spume si fa con chiare d'uova semplice, zucchero, ed aromi in polvere, o pur cortecce di agrumi rapate. Per ogni libra di tal zucchero, chiare d' uova numero tre, con quali si dimenerà, o pur pesterà, ed oncia mezza di cannella, o altra droga, come Vainiglia, Caffè, Cioccolate, Anasi ec., regolandosi al gusto di crescerla, o diminuirla; e così pure per la rapatura di cedro, o portogallo. Fatto dunque il composto si disporrà sopra la carta in bocconcini, quali a lento fuoco su la foglia e carta si cuoceranno.

Merenghe semplici.

Una libra di zucchero giulebata a cottura di Manuscristo, si staccheggerà con mestola di legno, mentr' è calda, e quasi fred-

freddata, ci ſi meſcoleranno ſei chiare d' uova montate, e più ancora ſe ſi vedrà che il compoſto ſia duro; Dopo su della carta a bocconi ſi formeranno le merenghe, a' quali ſe le darà un leggier grado di fuoco ſopra, e poi con arte ſi uniranno di due, formandone una.

Merenghe ripiene.

Quando le merenghe ſi vogliono ſervire ripiene, prima di unirle ci ſi metterà tra mezzo della Marmellata di Cedro, o di Amarene, o pure d'uova, e coſe conſimile.

Bocconi alla Sciantellò.

Si peſti una libra di mandorle dolci con ott' once di zucchero, una chiara d'uovo, e ſucco di limoni, in modo da farne una ſoda paſta, con la quale ſe ne formeranno con arte tante caſſettine. Fatte ſi faranno ſeccare in ſtufa, e dopo ſi empiranno con marmellata di Percoche, coverta di paſta di Merenghe, rappigliate al forno.

Biſcottini Amaricanti.

Bianchita una libra di mandorle amare, ed aſciugate in ſtufa, ſi peſtino con altra di zucchero fino, e per ſetaccio di mezza poſta, tutto ſi paſſi, e s'impaſti con due chiare d' uova montate, ed altra fibra di zucchero in polvere; e quando queſta paſta tagliata col coltello non attacchi al medeſimo (altrimenti aggiungendoci più zucchero ſi ſeguiterà a dimenarla con le mani bagnate in chiara d' uova) allora ſe ne formeranno tortellini, diſpoſti ſopra la carta in una foglia di rane per farli cuocere.

Cialdoni ſemplici.

Si metta in un vaſe mezza libra di zucchero in polvere, con ott'once di fior di farina, un'oncia d'anaſi peſti, e mezza di cannella in polvere, e ſi ſtempera il tutto con dieci uova ed un'oncia di butirro liquefatto. Dopo ſi paſſerà per ſetaccio, e con arte ſe ne faranno i Cialdoni col ferro riſcaldato, involti a cannelli.

Cialdoni ripieni.

Fatti che ſaranno i Cialdoni ſi poſſono riempire, o con marmellate di frutta, o pur con paſta d'uova, o merenghe, e ſe le darà il naſpro di Piſtacchi, ſopr'al quale ſi attaccherà la piccola confettura.

Spumette a vento.

Montate che ſaranno ſei chiare d' uova, ci ſi meſcolerà un'oncia di cannella in polvere, e mezza di vainiglia, e ſi ridurranno in piccole palle, che ad una ad una con leggierezza s' involteranno nello zucchero in grana, e ſi faranno cuocere a lento forno ſopra carta ordinaria.

Giu-

Giulebata una libra di zucchero, e ben ammaturata ci si aggiungeranno once quattro di butirro, sei gialli d'uova con qualche chiara montata, un'oncia d'anisi, e libra una di fior di farina. Impastato bene il tutto, e fatto per qualche ora fermentare si ridurrà in bocconcini lunghi, quali disposti sopra la carta, e polverati di zucchero, si faranno a giusto forno cuocere.

Biscottini alla moda.

Si farà un composto ben sbattuto con dodici uova, toltone tre gialli, una libra di fior di farina, altra di zucchero, once quattro di butirro, oncia una di lievito, ed altra di cannella, e coriandri in polvere. Fatto si cuocerà diviso in tante cassette di carta, e si serviranno i biscotti con il naspro, o senza.

Biscotti alla Dama.

CAPITOLO II.

De' Dolci in Stainato.

Giulebata che sarà una libra di zucchero fino con una corteccia di Cedrato alla cottura di maturatura, si farà un poco riposare dentro un catino con acqua sotto; e dopo se ne caverà la corteccia, e con mestola, o mazzarello di legno si ammaturerà, aggiungendoci del succo di limone, e due goccie di essenza di cedrato. Quando tal compasto è divenuto bianco, e morbido, allora si verserà in una larga cassetta di carta, che indurito, si taglierà a dati, da servirsi involti nelle carte, o senza.

Confortini di Cedrato.

Ammaturata bene una libra di zucchero come sopra, vi si metterà ben pesta mezz'oncia di Vainiglia, con la quale si batterà tanto, che abbia da rimaner mantecata. Allora si disporrà sopra d'un marmo, o foglia di rame in bocconcini, che induriti si serviranno.

Confortini di Vainiglia.

Dopo che una libra di zucchero è stata giulebata con mezz'oncia di Cannella intiera, questa si toglierà, e si ammaturerà con qualche goccia d'oglio anche di Cannella; e quando sarà alla morbidezza si verserà nella cassetta di carta, per poi farne i Confortini; o pur in bocconcini formati.

Confortini di Cannella.

Giu-

Confortini di Aranci di Portogallo. Giulebbata, e bene ammaturata una libra di zucchero, ci si aggiungerà del succo di Portogallo, e sua corteccia rapata; ed essendo il tutto bene incorporato, se ne formeranno i confortini, come sopra, in pezzetti.

Confortini d'Uova. Ammaturata che sarà una libra di zucchero come sopra, prima che si freddi ci si metteranno quattro gialli d'uova, con qualche goccia d'oglio di cannella, S'impasterà bene il tutto, e se ne formeranno i confortini.

Confortini di Caffè. Con una decozione di Caffè si giulebberà lo zucchero, e si tirerà alla solita denza cottura, si ammaturerà, e se ne faranno i confortini. Si possono fare ancora col Caffè in polvere mescolato col zucchero.

Confortini di Pistacchi. Peste quattr' once di Pistacchi con acqua di fiori di aranci, si uniranno con una libra di zucchero giulebbata; ed ammaturata e se ne formeranno i confortini.

Confortini di Cedro Candito. Quattr' once di cedro candito rapato, si uniranno con lo zucchero giulebbato e mantecato, anche con succo di limone. E così si faranno i confortini.

Confortini di Caccao. Tritolate e disfatte quattr' once di Caccao abbrustolito, si mescoleranno con lo zucchero ammaturato, e ci si metterà ancora una quarta d'ambra grigia in polvere.

Confortini Bianchi. Nello zucchero ammaturato ci si mettono alcune goccie di succo di limone, ed una chiara d'uova montata; e tutto bene incorporato se ne faranno i confortini.

Confortini a Gocciole. Qualunque specie di confortini si possono servire a guisa di confettura, cioè dopo che il composto sarà ammaturato, si lascierà cadere a gocciole su la carta, e secche che saranno si serviranno entro cassettine di carta.

Ova Faldicchere. Freddate che saranno tre libre di giulebbe a Manuscristo, ci si metteranno trenta gialli d'uova, quali mescolati col giulebbe si faranno nello stesso stainato assodare al fuoco, aggiungendoci qualche goccia d'oglio di cannella, o pure essenza di cedrato. Dimenata bene, e freddata che sarà questa pasta, si ridurrà in tante pallette ragirate tra le mani con polvere di cipro; indi ad una ad una si tufferanno in un giulebbe denso; e cavate, s'involtano nello zucchero in grana.

Paste Bianche alla Reale. In tre libre di giulebbe ammaturato con succo di limone, ed acqua di cannella bianca, si faranno a lento fuoco cuocere libre tre di mandorle dolci peste, avvertendo di dimenarle bene con

con mestola di legno. Dopo si verserà in un tondo per farle freddare, e formarne sopra dell' ostia le pastette in quella figura che piacerà. E quando saranno assodate, se le darà il naspro bianco facendole asciugare in stufa.

Macchero ni dell' istessa.

Con l'istessa pasta passata per siringa si possono fare i Maccheroni girati, e rialzati sopra d'un piatto, ed assodati che saranno, se le darà il naspro di cannella.

Altre Paste alla Reale.

Mentre le mandorle si cuocono nello zucchero, come sopra, ci si aggiunge un'oncia di cannella in polvere, e mezza libra di cedro candito trito; e mescolato il tutto se ne faranno le pastette nasprate di cannella.

Altre Paste alla Reale.

Nella composizione anziderta ci si aggiungano di più de' gialli d'uova, e dell' acqua di cannella; e quando sarà tutto su 'l fuoco assodato, se ne faranno le paste vestite dopo secche col naspro di pistacchi.

Paste di varie Frutta.

Con le marmellate di Frutta si formeranno varie pastette, le quali involte nello zucchero in polvere si metteranno in stufa, rivoltandole spesso, e polverandole sempre di zucchero sintanto si siano assodate.

Torroncini di Alicanda.

Con tre libre di zucchero ammaturato, si mescolano otto bianchi d'uova montate, una libra di pistacchi tritolati, libra mezza di cedro candito trito, e poche goccie d' acqua di cannella. Impastato che sarà il tutto si metterà con ostia sotto, in una bassa scatola, e coverto con altra ostia, si metterà un pezzo di marmo per soppressarlo. Dopo un giorno si caverà e si formeranno i Torroncini, tagliando il pastume; quali si naspreranno bianchi, ed in stufa si faranno asciugare.

Pignoccata.

Ammaturata che sarà una libra di zucchero con succo di limone, ed acqua di cannella, ci si metterà mezza libra di pinocchi triti, quali uniti che saranno si disporrà il tutto in tanti montoncini su la carta ove si faranno assodare.

Mandorlata.

Una libra di Mandorle brustolite e trite con oncia una di cannella in polvere, s'impasterà con libre due di zucchero ammaturato, ed in bocconcini si farà la pasta assodare sopra la carta.

Granatini.

Si ammaturerà una libra di zucchero con succo di mela grana, e leggiermente si unirà con mezza libra di mela grana intiere, e poco vainiglia; e così poi si disporrà il composto in bocconcini sopra la carta.

Pu-

Grillacetti di Mandorle. Pulite le Mandorle, si faranno cuocere in stainato coverte di giulebbe, raggirandole con mestola di legno; e quando si sentiranno stridere, allora si leverà lo stainato dal fuoco per farle riposare, sempre però raggirandole. Si tornerà di nuovo su'l fuoco, sintanto che lo zucchero sia divenuto vischioso, ed a colore d'ambra; allora si cavino le mandorle, ed a montoncini si mettino sopra ostia, con anasini conferti.

Mandorle attorrate. In tre libre di zucchero giulebato si mettano altre tre di mandorle abbrustolite, le quali in un stainato a lento fuoco si faranno addensare con un'oncia di cannella in polvere, raggirandole sempre con mestola di legno; e quando si vedrà, che tra loro si attaccano, allora o tutte inite, o divise in montoncini, si faranno freddare su la carta, o foglia di rame.

Nocciuole alla Confettura. Le Nocciuole si cuocono come i grillaci di mandorle, ma queste si buttano nella fina confettura, ed in essa si ravvolgeranno, in modo che restino di quella vestite, e dissonite una dall'altra.

Pezzette di Rose. Pestate che saranno cinque once di foglie di Rose, con zucchero in grana, si faranno bollire in libre due di giulebbe a Manuscristo, ed un cocchiajo di succo di limone. E quando sarà addensato il tutto si maturerà, e butterà a pezzetti soprá la carta.

Spongato. Si metta in un stainato a giulebbare una libra di zucchero, e si tiri alla cottura sotto la caramella; e nell'isteſso tempo si dimeni in un vase una chiara d'uovo con once due di zucchero fino in polvere, in modo da farlo divenire bianco, e mantecato; e quando il primo è alla sua cottura si leverà dal fuoco, e ci si metterà un senso di cedrato, o altro a piacere; ed in un subito poi ci si verserà il secondo, rivoltandolo appena con mestola di legno, e versarlo in una cassa di carta fatta a piacere, coprendola con l'isteſso stainato. Freddato che sarà si puol servire intiero fuor della carta, o pure in pezzi tagliato.

Frutta alla Caramella. Giulebbato quello zucchero, che si vuole, si tirerà alla cottura di caramella, nel quale si attufferanno ad uno ad uno delle frutta tanto fresche che secche, o giulebbate, come Ciriegie, Susine, Fragole, Uva, Olive, Castagne prima cotte, Noci, Mandorle; e de' Canditi, Cedrati, Cedri, Portogalli, Pesche

ſche ec. in bocconi tagliati ; e tanto l' uni , che gl' altri appena veſtiti di Caramella, ſi alzano e ſi fanno freddare tra le mani, raggirati in un ſtecco.

CAPITOLO III.

Della Confettura.

PEr il travaglio, e manipolazione di qualunque ſpecie di Confettura ſi ricerca non ſolo il miglior zucchero per bianchezza, e ſodezza, ma ancora l'arte di giulebarlo, e la deſtrezza nel girare il Vaſe ove la confettura ſi forma. Regola generale ſarà per tutta la confettura acciò rieſca bianca, ſoda, e liſcia, tirar lo zucchero da primo in giulebbe lungo, e dappoi a conſiſtenza, ed indi a cottura di Manuſcriſto, e nel formarla, raggirarla, o ſia arrotarla bene, con lento grado di fuoco ſotto.

Cannellini ſemplici.

Prendaſi della Cannella fina, e facciaſi ammollire nell' acqua per poi tagliarla a filettini, e farli in ſtanza aſciugare. Aſciugati che ſaranno ſi metteranno nel vaſe di rame detto Ciammello, con lento grado di fuoco ſotto, pian piano raggirando il vaſe, movendo i cannellini, e ſpruzandoli, ſecondo ſi aſciugano di giulebbe lungo, fin tanto che ſi ſiano ingroſſati. Così fatti, ſi laſcieranno per qualche giorno ripoſare, e dopo di nuovo ſi metteranno nel vaſe con zucchero più denſo, col quale ſi finiranno di cuoprire; ma biſogna arrotarli bene, con leggieriſſimo fuoco ſotto, acciò reſtino duri, liſci, e bianchi; e ciò ſervirà per ogni ſorte di confettura.

Cannellini compoſti.

Si facci una paſta con zucchero in polvere, gomma dragante, ammollita prima in acqua, la quale peſta che ſarà ſi condirà d'olio di cannella, ſe ne faranno lunghi, e ſottili gnocchi come ſtecchi di cannella, quali aſciugati in ſtufa ſi metteranno nel vaſe formandone col giulebbe, come ſopra, i Cannellini.

Caccao Confetto.

Attorrato, e pulito quel Caccao che si vuole, si metterà nel vase con lento fuoco sotto, e pian piano si dimenerà quando si spruzza di giulebbe; col quale se le farà una copertura, e si lascierà riposare. Si metterà di nuovo nel vase, e con fuoco più vivo, e giulebbe più denso si finirà di coprire; ma poi per bianchirlo, ed indurirlo, di nuovo a fuoco lento si raggirerà, e pian piano si arroterà.

Pinocchi Confetti.

Prima di Confettare i Pinocchi, bisogna per poco attorrarli con la crusca per farli cavar l'olio, e poi si manipoleranno come il Caccao.

Confetti alla Regina.

Due once di bianca gomma dragante ammollita in acqua, e passata per panno lino, si pesterà con oncia una di vainiglia, e tanto zucchero, quanto basta a formare una soda pasta da ridurla in tanti pezzetti, come Pinocchi; li quali secchi che saranno si cuopriranno di giulebbe, come i Cannellini.

Pistacchi Confetti.

I Pistacchi si puliscono dalla pellicola, e si asciugano bene con crusca; e da primo si confettano con leggiero fuoco, e lungo giulebbe, e poi più gagliardo l'uno, e l'altro: ma nella fine tutto lento.

Anasini Confetti.

Gl' Anasini bisogna che si stropiccino tra un panno lino per romperne le punte, e così politi, si mettono a confettare con fuoco leggiero, e giulebbe di giusta densità.

Semi di Meloni Confetti.

Politi che saranno i Semi, si faranno attorrare con crusca, e poi s' incominciano a confettare leggiermente come gli altri; ma perchè questi facilmente si attaccano, perciò bisogna polverarli di zucchero per diffunirli, e finirli di coprire con giulebbe più denso ed arrotarli bene.

Mandorle Confette bianche.

Bianchite le Mandorle dolci, si faranno asciugare in stufa, e dopo si mettono a confettare con fuoco leggiero, e giulebbe lungo, ma poi si crescerà l' uno, e l' altro sintanto si sono a perfezione ingrossate.

Mandorle Confette oscure.

Bisogna abbrustolire le Mandorle con crusca, e poi confettarle con giulebbe di giusta densità, e cannella in polvere, sintanto si siano ingrossate; ma l' ultima copertura sarà di solo giulebbe, ove siavi bollita la cannella.

Agrumi Confetti.

Le cortecce candite di Portogallo, di Cedro, Cedrato, e Mela Rose, si tagliano a filettini, e si asciugano in stufa, e poi si confettano come gli altri, con aggiungerci a questi però

del

del zucchero in polvere, e del ſucco di limone per due tre volte, durante la manipolazione.

Caffè ſemplice.

Si abbruſtoliſce il Caffè a giuſta cottura, e ſi mette a confettare come il Caccao.

Caffè compoſto.

Abbruſtolito che ſarà il Caffè ſi ridurrà in polvere, e ſe ne farà un paſtume con gomma dragante, e zucchero in polvere; e queſto paſtume ſi lavorerà minutamente come in tanti grani di Caffè, quali aſciugati che ſaranno in ſtufa, ſi metteranno a confettare come ſopra.

Confettoni Rotondi.

I Confettoni rotondi ſi formano con i cogliandri, ſopra de' quali ſi ſpruzzerà il giulebbe, e ſi tireranno a quella groſſezza, che ſi vuole.

Confetti Varj.

Tutti i ſemi, e foglie mangiabili, e guſtoſe, ſi poſſono confettare, come i Ginepri dopo che ſono ſecchi all'ombra, i ſemi di Selleri, i ſemi di Roſe, le foglie di Ramerino, i fiori di Aranci ec. regolandoſi di creſcere o diminuire il fuoco, e denſità del giulebbe.

Si fa anche della piccola confettura colorata per ornamento di coſe varie.

Confetti, e Paſtiglie alla Dragante.

Prendaſi Gomma Dragante ammollita bene in acqua, e paſſata per panno lino, ſi peſterà prima con alcune gocce di ſucco di limone, e poi con tanta quantità di zucchero in polvere per quanto baſta a formare una ſoda paſta da maneggiarſi a piacere. Dopo ſi metterà su di una tavola di marmo, e ſi dividerà in tanti pezzi, per quanti confetti o paſtiglie varie ſi vogliono fare; quali ſi condiranno a chi con ſpirito di Cannella, chi di Vainiglia, o Garofano, Ambra, Muſchio, Cedro, Portogallo, Gelſomini ec., e non potendo avere detti ſpiriti, ſi poſſono ſervire le droghe in polvere, e le cortecce rapate delle frutta. Fatte dunque come ſi puole, ſi maneggieranno ad uno ad uno i pezzi, e ſe ne formeranno co' mani, o con ferri diverſi lavori: quando figurando frutta, ſemi, o droghe: e quando tirate in tante foglie ſi figurano ſtellette, mezze lune ec., ed ancora Medaglie, e Corone. E quando ſaranno aſciugate ſi ſerviranno.

Confetti a Diavoloni.

Fatta una paſta con zucchero, e gomma dragante, come ſopra, ma condita d'olio di cannella, ſi ridurrà in piccoli lunghettini pezzetti, li quali ſi faranno ſeccare in ſtuſa. Secchi ſi metteranno nel Vaſe, e ſi copriranno di giulebbe come l'al-

tra confettura. Aſſodati che ſaranno ſi metteranno nel peſo di una libra dentro d'una boccia di vetro, in modo che poſſano girare, e ſi condiranno d'olio di cannella, nella quantità di due dramme gocciolato in varie volte ſecondo ſi va in eſſi incorporando. Così fatti ſi conſerveranno ne' vaſi di Criſtallo ben chiuſi.

Con l'olio di Cannella, ſe ſi vuole, ſi poſſono condire anche più ſpecie di Confetture, non ſolo quì deſcritte, ma ancora le altre, che l'uomini inventar ſanno.

TRATTATO IV.

DE' FRUTTI IN COMPOSTA, GIULEBATI, E GRANITI.

CAPITOLO I.

De' Frutti in Composta.

FRutti in composta son quelli, che si servono entro de' vasi coverti di giulebbe, quando semplice, e quando colorato, ed alterato con spirito di vino, o altro liquore, siccome si leggerà. Devesi avvertire, che qualsisia composta si deve mettere a bollire nel giulebbe freddo, e per farla rimaner chiara bisogna spumarla nel bollire, e spruzzarla di succo di limone, e con carta ordinaria coprirla.

Composta di Amarene.

Levati i gambi alle Amarene mature, si faranno bollire in un giulebbe a Manuscristo con alcune gocce di succo di limone. Dopo si faranno freddare ed incorporare, e si tornino con altro giulebbe di consistenza sul fuoco, col quale si faranno finir di cuocere in modo che rimangano intiere. E freddate si servono.

Composta di Ciriegge.

Le Ciriegge Corvine bollite che saranno, come sopra, si passeranno in altro denso giulebbe, colorato prima con cucniglia in polvere, ed alterato con spirito di vino, e stecchi di cannella; ed incorporate bene di questo, si serviranno.

Composta di Pesche all' Italiana.

Nette dalla corteccia le Pesche, e tagliate in quarti si faranno per poco bollire nell' acqua con succo di limone, e poi in

in altr'acqua raffreddare. Si asciugano con panno lino, e si faran bollire in un giulebbe, e poi in altro più denso si finiranno di cuocere, col quale si serviranno.

Composta di Pesche alla Francese. Bollite che saranno le Pesche nell'acqua, si passeranno nel giulebbe mescolato con altrettanto vin generoso bianco, e quando di questo si saranno incorporate, si serviranno fredde.

Composta di Cotogna. Le Cotogna intiere si faranno cuocere al forno, o pur tra le braci; e polite dopo dalla loro pelle si fetteranno, e si metteranno nel giulebbe di cannella col quale si faranno incorporare e cuocere.

Composta di Pera Moscarole. Pulite le Pera, o bianchite in acqua con succo di limone, si passeranno nel giulebbe col quale si finiranno di cuocere, e poi in altro più denso nel servirle.

Composta di Altre Pera. Data mezza cottura alle Pera nel forno, e polite dopo dalla pelle si faranno nel giulebbe di Viole finir di Cuocere, e con esso servire.

Composta di Cedrate. Si fettano le Cedrate, e cavandone il midollo si lasciano quasi cuocere in acqua, e poi per qualche giorno si tengano in acqua fresca, cambiandola spesso, per farle perdere l'amaro. Si faranno dopo finir di cuocere in giulebbe nel quale si lasceranno per un giorno, e quando si voglion servire si metteranno con altro giulebbe più denso.

Composta di Portogalli. La Composta di Portogalli si fa dell'istessa maniera, che le cedrate.

Composta di Azarole. Pulite che saranno le Azarole dalla loro pellicola con acqua calda, si passeranno in acqua fredda, e poi in giulebbe col quale se le farà dare qualche bollore, e si lascieranno infusione. Nel servirle si cambierà giulebbe che dovrà essere addensato.

Composta di Celse. Giulebbato lo zucchero a cottura di consistenza con qualche stecco di cannella, ci si metterà un terzo di spirito di vino, e quella quantità di Celsi necessaria, quali dopo ore si possono servire con l'istesso giulebbe.

Composta d'Uva. L'Uva Moschadellone, o Malvasia, sciolta dal grappolo si metterà per un giorno nel giulebbe a consistenza, con poche gocce di acqua di cannella; e prima di servirla se le darà leggiermente un grado di fuoco.

CA-

CAPITOLO II.

Delli Canditi.

TAnto a'Limoncelli, che agli Arancini, si daranno quattro tagli per lungo egualmente disposti, e si metteranno per otto giorni in acqua con vale; indi si faranno tanto bollire in acqua, che divengano morbidi in maniera, che punti con un stecco si senta che consistano. Dopo si lasceranno in acqua fresca per più giorni, cambiandola ogni giorno sintanto che abbiano perduto l'amaro. Fatto ciò si asciugano, e si mettono in chiarito, e freddato giulebbe col quale si lasciaranno per un giorno, ed in altro, cavatine i limoncelli si tornerà a stringere il giulebbe, e freddato poi ci si mettano di nuovo; così facendo per altri giorni; ma nell'ultimo si farà nuovo giulebbe a cottura di Manuscritto, ed in questo si metteranno per farli Candite, o pure stringere il giulebbe e tirarli a secco.

Limoncelli i ed Arancin, canditi.

I Cedri si tagliano in fette per la lunga, se ne cava il midollo, e si mettono in salamoja come i limoncelli, (regolandosi per ogni venticinque cedri tre libre di sale) e ben lavati si faranno bollire, ed in acqua fresca come sopra si metteranno. Dopo si giulebberanno come i limoncelli, e nell'ultimo con altro giulebbe si tireranno.

Cedri Canditi.

Gialliti che saranno i Portogalli, e le Cedrate si torniranno, se si vuole, levandole con un temperino la corteccia superficiale, e per una buca che se le farà se ne caverà il midollo, e si faranno bollire in acqua, ed in altr' acqua fresca come i sopraddetti, si metteranno, ove si lasciano per qualche giorno, con mutarla spesso. Si abbia pronto lo zucchero giulebbato, dentro del quale si metteranno i Portogalli, e le Cedrate, cavandole, e ristringendo il giulebbe per giorni, e nell' ultimo con nuovo giulebbe si tireranno.

Portogalli, e Cedrate Candite.

Le Azarole si puliscono dalla pellicola con acqua calda ed in altra fredda si passano, per poi farle dare qualche bollore col giulebbe; e volendole servire, con altro più stretto si tirano.

Azarole Candite.

Po-

Pera Candite.

Polite le Pera dalla corteccia si faranno per poco bollire con alcune gocce di succo di limone, e dopo in acqua fresca passate. Asciugate da questa, si metteranno in giulebbe, facendole in esso bollire, e ciò si farà per quattro giorni rinforzando nuovo giulebbe, e nell'ultimo, tutto nuovo per tirarle.

Prugne Candite.

Alle Prugne dette in Napoli Pappacoda, si faranno alcuni buchi sotto e sopra con un stecco, e si mettano nell'acqua sopra del fuoco senza farle bollire; e quando vanno a galla si caveranno, e si metteranno in acqua fresca per ore, e poi in un giulebbe lasco per un giorno, ed indi in altro più denso, col quale si faranno bollire, facendo lo stesso per altri cinque giorni cambiando sempre il giulebbe; e nell'ultimo si caveranno, e metteranno in un vase di creta con nuovo giulebbe, col quale si lascieranno per dodici giorni. Dopo si dispongono in ordine distesi su le carte, e sporte, e si lasciano al sole, con rivoltarle spesso al giorno, e scuoterle; e quando saranno bene asciugate, si conserveranno tra le carte.

Ravanelli Canditi.

Alli Ravanelli si taglieranno le radici, e foglie grandi, e si faranno cuocere in acqua, ed in altra fresca raffredare. Dopo si metteranno nello giulebbe per tre giorni, cambiandolo ogni giorno, e stringendolo, per poi con altro tirarli.

Meloncini di Acqua Canditi.

Alli piccoli Meloni si farà una buca sotto cavandone un pezzo di midollo, e poi leggiermente si scorzeranno, mettendoli sospesi sopra un cesto per due giorni, polverati di sale. Dopo si metteranno per un altro giorno al sole bagnandoli spesso di acqua, e la notte veniente in acqua fresca deposti; si faranno poi in altr'acqua bollire, e rinfrescare in altra per tre giorni. Cavati da questa si metteranno in giulebbe, col quale si faranno bollire, e di esso incorporare; cambiandolo però per tre volte, e vieppiù addensandolo.

Zucche lunghe Candite.

Si leva superficialmente alle zucche la corteccia, si tagliano in pezzi, si fettano, e se ne leva il midollo, per poi salarle, adacquarle, e cuocerle come i Meloni, ma si faran bollire però in cinque giulebbi gradatamente ristretti, rivoltandole in essi mentre cuocono.

Noci Canditi, e Mandorle.

I Noci verdi non ancora induriti, si mettono per un giorno in un vase con liscia, e poi per altro in acqua fresca, ed indi in altr'acqua si faranno quasi bollire in modo da levarli la prima pellicola, facendo lo stesso per tre giorni mutando ac-

qua

qua calda, e fredda. Poi si metteranno in tre giulebbi, e si faranno bollire, e di grado in grado addensare, tirandoli in ultimo a secco. Le Mandorle verdi si fanno nel modo istesso che le noci.

Pomidoro Canditi.

Quando li Pomidoro son rossi, ma non tanto maturi, si buttano nell'acqua calda per levarli la pillicola, e se li fa anche una buca dalla parte del gambo, da dove con diligenza si cavano i semi. Dopo si dispongono in un vase l'uno avanti l'altro, e si cuoprono di giulebbe a Manuscristo, del quale si faranno incorporare nel calore di stufa; rifondendo giulebbe siccome va mancando, e dopo dieci giorni si faranno bollire in altro giulebbe denso.

Finocchi Canditi.

I Finocchi bianchi, e teneri si faranno bollire nell'acqua, e poi in altra fresca si lasceranno per un giorno; dopo del quale si faranno bollire in tre giulebbi, tirandoli a secco con l'ultimo che si farà.

Castagne Candite.

Le Castagne fresche si puliscono dalla corteccia, e per un giorno si lasciano in acqua fresca, e poi con altr'acqua si mettono sulle ceneri calde, pian piano riscaldandole fino al grado di bollire, e così poi si caveranno, mettendole in acqua tiepida, con succo di limone, con la quale si puliranno dalla pellicola, si faranno asciugare con panno, ed in tre giulebbi gradatamente addensati si faranno bollire, e tirare.

Fichi Canditi.

I Fichi detti Ottati, non tanto maturi si dispongono in un vase, e si mettono su le ceneri calde, e dopo in stufa, coverti di giulebbe a Manuscristo, facendoli per giorni incorporare, con rifondere giulebbe; e quando si vedranno bene incorporati, si faranno con altro giulebbe denso bollire, e poi a secco tirare.

Coll' istessa industria de' suddetti si possono candire altre Frutta, ed Erbe.

CAPITOLO III.

Delli Graniti.

COſe Granite chiamanſi quelle, le quali ſono ſtate prima nel Giulebbe cotte, ed a ſecco tirate, come l' antecedenti frutti, le quali in virtù d' altro giulebbe ſon rimaſti coverti d' un ſchegioſo, impietrito, lucido, e criſtallino.

Oltre de' frutti giulebbati, ſi poſſono anche granire Pinocchi, Piſtacchi, Mandorle prima attorrate, come pure Caccao, e Caffè, Confortini, Paſtette ec.

Per granire i Frutti, biſogna diſporli entro un vaſe di latta, di figura quadrilatera dell' altezza di circa quattro dita, e che ſiano l' uno avanti l' altro per renderli diſſuniti; ma l' altre coſe piccole ſiano diſpoſte l' una ſopra l' altra per unirle, e cavarle a pezzi.

Tanto per l' uni, che per l' altre v' abbiſogna l' iſteſſo eccellente zucchero giulebbato, e tirato alla cottura di granire, ch' è più ſtretta del Manuſcriſto; col quale diſpoſto che ſarà nel vaſe ciò che ſi ha da granire, con il giulebbe caldo ſi cuoprirà tutto, ſino a ſoprapaſſare la roba, due dita. Fatto ciò ſi metterà il vaſe in ſtufa, e ſi laſcerà ſtare per ore, ſintantocchè ſi vedrà il giulebbe diſſeccato, ed impietrito ſopra i canditi, o altro che ſi metterà. Si vedrà ſotto i graniti del giulebbe liquido, il quale ſi farà ſcorrere, e laſciar di nuovo i canditi per poco in ſtufa; e poi diſpoſti ſopra fogli, ſi laſciaranno ſtare viepiù in ſtufa per farli acquiſtare il lucido.

TRAT-

TRATTATO V.

DELLE MARMELLATE DI FRUTTI, FIORI, E CONFEZIONI.

CAPITOLO I.

Delle Marmellate.

Marmellata di Cedro.

RApata la cortеccia di un Cedro con un pezzo di zucchero in campana, ed unita con il ſucco, e polpa ſi butterà dentro lo ſtainato dov' è il giulebbe tirato a cottura ſotto la caramella. Si procurerà meſcolare bene il tutto con mazzarello di legno, acciò venghi la marmellata morbida, o ſia ammantecata.

Dell' iſteſſa maniera ſi poſſono fare di Portogalli, Lime, e Melaroſe, per poi conſervarla ne' vaſi di porcellana.

Marmellata di Cedro in altro modo.

Dalle ſcorze di Cedro ben peſte, e bagnate con acqua di cannella ſi cavi due once di ſucco, e ſi meſcoli con una libra di giulebbe a caramella, e ſi batterà come ſopra.

Marmellate di Cedrate, o Portogallo.

Fettate le Cedrate, o Portogalli, ſi faranno cuocere nell' acqua, e poi in acqua freſca ſi laſceranno per due giorni. Aſciugate dopo con panno, ſi peſteranno, e ſi paſſeranno per ſetaccio per farle bollire, cuocere, ed addenſare in giulebbe.

Marmellata di Viole, o Roſe.

In una libra di caldo giulebbe ſotto la caramella, vi ſi metteranno tre once di fiori di Viole, o Roſe, o pur di Buraggini, ſi meſcoleranno bene, e ſi conſerveranno.

Marmellata di Semi di Meloni, o Pistacchi.

Scorzate, e peste ben fine quattr' once di Semi di Meloni, o pur Pistacchi, si stempereranno con un poco d' acqua di fiori, o Cannella, si passeranno per setaccio, e si metteranno in una libra di giulebbe a caramella, con la quale uniti si batterà tutto per render morbida la marmellata.

Marmellata di Pesche.

Pulite le Pesche, e tagliate in fette si faranno bollire per poco in acqua con succo di limone, e dopo in giulebbe. Cotte si passeranno per sataccio, e con l' istesso giulebbe si ristringeranno su 'l fuoco con poche gocce di succo di limone.

Marmellata di Albicocche.

Si fa dell'istessa maniera che le Pesche, aggiungendoci a questa i nocciuoli puliti quando sarà per stringersi.

Marmellata di Pera.

Quando le Pera avranno bollite in acqua, si faranno cuocere in giulebbe; si passeranno per setaccio, e si stringeranno coll' istesso giulebbe: aggiungendoci della vainiglia pesta.

Marmellata di Amarene.

All'amarene si caveranno li nocciuoli, si laveranno con acqua, e si faranno bollire in giulebbe, e cotte si passeranno per setaccio, e si faranno stringere; o pure intiere quando son cotte si conserveranno.

Marmellata di Castagne.

Dopo che le Castagne fuor della scorza, e pellicola anno bollito in acqua, si passeranno a finir di cuocere in giulebbe con acqua di cannella. Cotte si passeranno per setaccio, e si ristringeranno con altro giulebbe.

Marmellata d' Uova.

Giulebbata una libra di zucchero sotto la caramella, e freddata, ci si metteranno sei gialli d' uova con la rapatura d' una corteccia di Portogallo, e poche gocce di acqua di cannella; e mescolato il tutto, si farà cuocere, e stringere con attenzione, e si passerà per setaccio.

Marmellata di Mela in Gelo.

Bollite, e disfatte le Mela Catalogne, in quella quantità che si vuole, si metteranno in un panno per soppressarle e cavarne il succo, ed acqua, la quale si metterà a bollire in un stainato per ridurla al terzo, aggiungendoci, mentre bolle, del succo di limone, e spumarla bene. In questa decozione ci si farà bollire tanto zucchero giulebbato in modo che sia per la metà d'essa, con un poco di succo di alacca, e de' garofani intieri; e quando si vedrà che attacca su la mestola, se ne toglieranno i garofani, e si verserà in un vase schiacciato coprendola subito con carta bagnata.

Dell' istessa maniera si faranno le Cotogna, a differenza che per darli gusto, e colorirli, si metterà cannella, e zafferano, e poi l' una, e l' altro si caverà.

In

In una libra di Giulebbe a Manuſcriſto ſi ci farà bollire altrettanta quantità di ſucco di limone, d'agreſta, o portogallo, con l'attenzione di ſpumarlo bene; e quando ſi avrà addenzato ſi verſerà ne' vaſi, ove ſi conſerverà coverto, dopo ch' è raffreddato.

Gelo di Limone, Agreſta, o Portogallo.

CAPITOLO II.

Delle Confezioni.

PEſtata che farà mezz' oncia di ſemenza carmoſina, con altra mezza di ambra, ed un pezzetto di alume di rocca bruciata, ſi ſtempererà tutto con alcune gocce di ſucco di limone, e con oncia una d'acqua di cannella; Dopo ſi paſſerà per panno lino, e tal tintura ſi meſcolerà con una libra di giulebbe a conſiſtenza, e due gocce d'olio di cannella. Tutto ſi batterà con mazzarello di legno dentro l'iſteſſo ſtainato, per render la confezione ben mantecata, la quale ſi conſerverà ne' vaſi di Criſtallo.

Confezione di Alkemis.

In una libra di giulebbe a conſiſtenza, ci ſi metterà in polvere un'oncia di cannella, quattro gocce d' olio dell' iſteſſa con mezz'oncia d'acqua. Si meſcolerà, e batterà bene il tutto, ſintantochè ſia mantecata.

Confezione di Cannella.

Fatto un lungo giulebbe da una libra di zucchero, ci ſi faranno disfare due once di cioccolate. Dopo ſi paſſerà per ſetaccio fino, e ſi tornerà sul fuoco per tirarlo a conſiſtenza; quaſi freddato ci ſi aggiungerà mezz'oncia tra cannella, e vainiglia in polvere, e ſi mantecherà col dimenarlo, e batterlo.

Confezione di Cioccolate.

Con due libre di acqua ſi faranno bollire quattr' once di Caffè abbruſtolito, e macinato, ed in eſſa poi dopo filtrata, ſi giulebberà una libra di zucchero a conſiſtenza; ci ſi aggiungerà mezz'oncia d'ambra in polvere, e due gocce d' olio di Caffè, e ſi mantecherà.

Confezione di Caffè.

Mezz' oncia di Zafferano ſi metterà in fuſione in due libre di giulebbe, e dopo un giorno ſi paſſerà per panno, e ſi tirerà a conſiſtenza con il ſenſo di una noce moſcata in polvere, e ſi mantecherà.

Confezione di Zafferano.

Con

Confezione di Amenta.

Con due libre di acqua di Amenta diſtillata ſi giulebberà una libra di zucchero, a conſiſtenza, ma per render la Confezione verde ci ſi metterà un granello di ſale Alkalico, e mezzo cucchiajo di ſucco di Amenta; e meſcolato tutto, ſi mantecherà.

Confezione d' Anaſi.

Giulebbata a conſiſtenza una libra di zucchero, ci ſi metterà in polvere mezz'oncia d' Anaſi con una quarta d' oncia di cannella, e ſi mantecherà.

Confezione d' Aſſenzio.

Fatto il giulebbe con una libra di zucchero, ci ſi metterà in fuſione una cimetta verde di Aſſenzio, e dopo ore, ſi toglierà, e ſi ſtringerà il giulebbe a conſiſtenza, facendolo mantecare con ſemi di finocchio in polvere.

Confezione di Salvia.

Con una decozione di Salvia ſi giulebberà lo zucchero a conſiſtenza, e ſi mantecherà con un quarto di Zenzaro in polvere.

Confezione di Ginepri.

Si farà una forte decozione di Ginepri, e con eſſa ſi unirà il giulebbe a Manuſcriſto, e ſi farà addenſare a conſiſtenza, per poi unirci, cannella, garofani, noce moſcata, pepe lungo, cobebe, zenzaro, ed altre droghe a piacere, tutt'in polvere, e con arte diviſe ſi mantecherà queſto compoſto, e ſarà fatta la confezione.

TRAT.

TRATTATO VI.

DELLI SPIRITI E ROSOLI'.

CAPITOLO I.

Delli Spiriti.

Spirito di Cannella.

SI metta in una boccia di vetro una libra di ſpirito di vino, con oncia una di cannella fina groſſamente ſchiacciata; e chiuſa bene ſi metterà tra la rena con fuoco ſotto, ſintanto che ſiaſi lo ſpirito colorato. Si caverà la boccia; e freddato lo ſpirito, ſi filtrerà per carta, e ſi conſerverà ad uſo in altra carafina ben chiuſa o per odore, o pur per condimento.

Spirito di Garofani o Noci moſcate.

In una libra di ſpirito ſi metterà ſchiacciata mezz' oncia di Garofani, e ſi farà come ſopra. Due noci moſcate rapate ſono baſtanti per una libra di ſpirito.

Spirito d' Ambra, o Cuciniglia.

Si peſtano due once d' ambra, e ſi mettano nella boccia con libra una di ſpirito, la quale ben chiuſa ſi farà lentamente bollire tra la rena. Di cuciniglia baſta un'oncia, la quale ſi dovrà ſchiacciare, e come l'altri far lo ſpirito.

Spirito di Cedro, Cedrato, Portogallo, e Lime.

Rapata un' oncia delle cortecce di una di coteſti agrumi ſi metterà con una libra di ſpirito in una boccia ben chiuſa per un giorno in camera, e poi ſi filtrerà per tela, e ſi conſerverà per uſo di condire, o odorare.

Spirito di Amenta, Gelzomini, Viole, o Roſe.

Mezza libra di qualunque di queſti fiori, e abaſtante per due libre di ſpirito meſſe in una boccia per giorni al ſole; e quando ſi conoſcerà che ſia odoroſo, e colorato, allora ſi filtrerà per panno, e ſi conſerverà.

Dell'

Dell' istessa maniera si posson fare più spiriti con altri aromi, erbe, e fiori.

Spirito d'Ipograsso.

Si metta in una boccia di vetro una libra di spirito di vino con un oncia di cannella, mezza di garofani, una quarta di zenzaro, altra di coriandri, e mezz'oncia d'ambra, tutto grossamente pesto. Si turerà la boccia, e per un mese si lascierà al sole, ma un pò uota acciochè meglio fermenta, e dopo si filtrerà, e si servirà.

Essenze.

DI tutte queste suddette droghe, frutta, e fiori si possono far l'essenze, dette comunemente olj. Ed eccone pertanto un' idea come farle.

Essenza o Olio di Cannella Garofani &c.

Si carica un piccolo lambicco con carafe sei di acqua, ed una libra di cannella fina, e se li dà leggiermente fuoco, tenendo sempre il cappello d'esso pieno d'acqua fresca; si farà la distillazione, nella quale non vi sarà quasi niente d'olio, che perciò con dett'acqua distillata unita con altre due carafe se ne tornerà a caricare il lambicco con altra libra di cannella, e si distillerà. In questa distillazione vi sarà l'olio, onde bisogna metter tutto in una boccia di vetro artatamente fatta acciò se ne possa fare la separazione con prattica. Così si farà l'olio di Garofani, o altra droga.

Essenza, o Olio di Agrumi.

Prendasi una quantità di cortecce fresche di quell' Agrume che si vuole, e se ne carichi con acqua il lambicco, facendone con arte la distillazione, che si verà mescolato tra l'acqua che distilla l'olio; che perciò si dovrà mettere in un vase di vetro di collo stretto, sopra del quale salirà l'olio, e si caverà con facilità con una spongia.

Essenza, o Olio di fiori.

De' fiori anzidetti, ed altri a piacere si cava l'olio dell' istessa maniera dell'agrumi; e così l'uno e l'altro si conserverà ad uso di condimento.

Essenza di Agrume per estrazione a fresco.

Qualunque Agrume, di cui si voglia cavar l'essenza, bisogna raccogliersi non a perfezione maturo; subito colto si taglierà la corteccia in pezzi con lama curva, e ad uno ad uno questi si premono con le dita, attuffando l'umido che tramandano con spongietta fina, la quale inzuppata che sarà, si preme-

merà dentro una carafa, così fequitando a far l'istesso sempre. Piena che sarà la carafa, si farà riposare per far calare a basso l'impurità, e l'essenza salire a galla. E quindi con attenzione se ne farà la separazione, togliendo la prima, e conservando la seconda nelle carafine ben turate.

CAPITOLO II.

Delli Rosolì.

ROsolì bevanda di molto spirito e gusto, si fa per distillazione, e per infusione. Con la prima viene dilicata e limpida; e con la seconda, colorata e più gustosa. Io quì discorrerò dell'una, e dell'altra maniera, lasciando in libertà di servirsi di quella che più piace, e renderla amabile secondo il proprio gusto.

Olio di Venere.

In una boccia di vetro si mettano due libre di perfetto spirito di vino, e con esso mezz' oncia di cannella in stecchi, un fior di zafferano, un pezzetto schiacciato di robarbaro, altro di angelica, ed un poco di rapatura di rose, con due foglie di cedrato, ed una mezza noce moscata rapata; e chiusa la boccia si farà bollire a bagno maria, o pur tra l'arena calda, fintanto che siasi lo spirito delle droghe incorporato. Si passerà dopo per panno, e si condirà con circa due libre di giulebbe a Manuscristi, e dopo giorni, si filtrerà per panno di lana.

Crema di fior di Aranci al Vino.

In tre libre di vino di Sciampagna con once sei di spirito di vino, ci si metta una libra di fior di Aranci puliti dal giallo, e bianchiti in acqua bollente; e per sei giorni si lasci la boccia al sole. Dopo si passerà togliendone i fiori, e si condirà con circa una libra di giulebbe, e dopo giorni si filtrerà per panno di lana.

Acqua d'Oro.

Si mettano a fermentare con libre cinque di acqua once sei d'anisi, oncia una di cannella, mezza di radice d'angelica, once tre mandorle amare schiacciate, una di garofani, altra di corteccia di portogallo, e cedrato; e dopo ore sei, si mescolerà con otto libre di spirito, e se ne caricherà il lambicco, quale distillan-

do, se ne caveranno libre cinque di spirito, nelle quali ci si metterà una quarta di zafferano, e libre quattro di zucchero disciolto in libre tre di acqua bollente; e come sarà ben raffinato, si filtrerà per carta. In questo Rosolì vi si possono mettere delle foglie d'oro in picciole faville quand'è nelle bottiglie.

Crema di Nocciuoli.

Si caricherà il lambicco con libre tre di acqua; due di spirito, ed una libra di nocciuoli di persiche schiacciati; si distillerà per cavarne una libra e mezza di perfetto spirito, nel quale ci si metterà un pezzo di cannella, due foglie di cedrato, e de' cogliandri schiacciati; e dopo quattr'ore si passerà, e si condirà con due libre circa di giulebbe, e deporato si filtrerà per panno.

Acqua di Barbato.

Con libre tre di acqua si metteranno a fermentare le cortecce di un cedrato, di un portogallo, e d'un limone tagliate a pezzetti; e dopo un giorno se ne caricherà il lambicco con sei libre di spirito per stillarne libre cinque, e poi condirlo con libre quattro di zuccotto, disciolto con libre tre di acqua calda. E come sarà ben deporato, si filtrerà per carta.

Acqua Angelica.

Infusa con libre tre di acqua, e cinque di spirito, un'oncia di cannella, ed altra d'angelica adorata, mezza di coriandri, altra di semi di finocchi, mezza noce moscata, ed un fior di zafferano; dopo ore si farà distillare tirando tre libre di perfetto spirito, che si condirà con libre tre di zuccotto, e due di acqua calda. E dopo si filtrerà per carta.

Crema di Marasca.

Due libre di Amarene, con altre due di foglie dell'istesse, si metteranno infusione con libre quattro di spirito, e quattro di vino bianco generoso, facendole fermentare al sole per quattro giorni. Dopo se ne caricherà il lambicco, e si distilleranno quattro libre di spirito, che si condirà con libre quattro di giulebbe denso, e per panno si filtrerà.

Acqua Moscadellina.

Tre libre di Pera Moscadelle schiacciate si metteranno in un vase con libre tre d'acqua bollente, ed oncia una d'anasi; e dopo ore vi si aggiungeranno libre cinque di spirito di vino, e turato il vase si lascerà per dieci giorni al sole. Dopo si metterà il tutto a distillare, tirando tre libre di perfetto spirito, per poi condirlo con libre tre di zuccotto disciolto in due di acqua calda. E si filtrerà per carta.

Claretto di Barbaria.

Una libra di Ciriege, con mezza di Amarene disfatte; con li nocciuoli schiacciati, un'oncia di cannella in stecchi, cin-

cinque garofani, e mezz'oncia d'anasi, si metteranno in un vase con libre cinque di spirito di vino, e quattro di zucchero disciolto in libre due di acqua; E chiuso il vase si lascerà per un mese al sole, per poi passare il Claretto per tela, e panno di lana, e conservarlo.

Rattafè di Pesche.

Si prenda quella quantità di Pesche che si vuole, e si faccian cuocere fuor dell'ossa, in vino bianco, e poi si soppressino bene in un panno per cavarne il succo, che unito col vino ove son cotte, si mescolerà con altrettanta quantità di spirito, e si condirà con tanto zucchero che necessita; dopo si metterà in un vase con li nocciuoli schiacciati, e si lascerà deporare per un mese, e poi per panno si filtrerà.

Labbro di Rubino.

In due libre di spirito di vino si pongano in fusione sandeli rossi mezz'oncia, altra di cannella, una quarta di garofani, una corteccia di cedro, e mezza noce moscata, tutto in polvere; e dopo quattro giorni si passerà lo spirito, e si condirà con due libre di zucchero disciolto con una e mezza d'acqua calda. Si farà deporare, e poi per carta si filtrerà.

Rattafè di Cedrato.

Con un pezzo di zuccotto si rapano leggiermente due Cedrati maturi, e si metta tal rapatura in quattro libre di spirito di vino, con mezz'oncia di cannella in stecchi; e dopo un giorno si passerà, togliendo la rapatura, e cannella, e si condirà con tre libre circa di giulebbe. E quando avrà deposto, si filtrerà per carta.

Corombomio.

In una boccia si mettano due libre di spirito con oncia una di cannella grossamente rotta, ed in altra boccia quattro libre di generoso vino rosso, con due di zucchero, e dopo due giorni, cavatane la cannella, si unirà l'uno e l'altro, e si lascerà per altri otto giorni; e così poi si filtrerà per panno.

Acqua Cannellina.

Due once di cannella con mezza d'anasi, si mettano infusione in cinque libre di acqua, per un giorno, e si uniranno dopo con otto di spirito; caricandone il lambicco per distillarne libre cinque di spirito, che si condirà con libre quattro di zuccotto disciolto in libre tre d'acqua; e deporato che sarà, si filtrerà per carta.

Rattafè di Ginepri.

Una libra di schiacciati Ginepri, con un oncia di fiori di Aranci, si mettino infusione in quattro libre di spirito, una con tre di giulebbe; e chiuso tutto in una boccia si lascerà in luogo caldo per un mese; e poi si passerà per panno di lana.

Rattafè di Mofcato. Una libra di Nocciuoli di Albicocche fi pefti con un' oncia di coriandri, ed altra di cannella, e fi metta tutto in quattro libre di fucco d' uva mofcadella, ed altrettanto fpirito di vino, con libre tre di zucchero; e tutto in una boccia fi lafcerà per un mefe al fole, e poi fi pafferà per panno di lana.

Rofolì d' Ambra Grigia. Pefta mezza libra d'ambretta con un'oncia di cannella, fi metterà infufione in due libre di fpirito, e dopo due giorni fi pafferà, togliendo le droghe, e fi condirà con libre tre di giulebbe; filtrandolo per carta.

Acqua Cordiale. Con libre fei di acqua fi metteranno a fermentare le cortecce di due limoni, ed altra d' un cedrato, e dopo un giorno fe ne caricherà il lambicco con altre libre dieci di fpirito, e due once d'anafi, diftillandone fei libre di perfetto fpirito, che fi condirà con libre cinque di zuccotto difciolto in libre quattro di acqua; e dopo giorni fi filtrerà per carta.

Rattafè di Ciriege. Disfatte con libre quattro di acqua, libre dodici di Ciriegie nere ben mature, e paffando tutto tal fucco per un panno in una boccia di vetro, nella quale ci fi metteranno libre fei di fpirito, libre cinque di zucchero, oncia una di cannella in pezzi, fei garofani, mezza noce mofcata rapata, oncia mezza di vainiglia, e parte dei nocciuoli fchiacciati; fi turerà la boccia mezza vuota, ed al fole fi lafcerà per un mefe. Dopo fi pafferà per fetaccio in altro vafe a deporre, per poi filtrarla con panno di lana.

Rofolì di Vainiglia. Due baccelli di Vainiglia con una quarta di cannella groffamente pefti, fi mettano infufione in una boccia ben chiufa, con due libre di fpirito tra le ceneri calde, e dopo fei ore fi toglierà la cannella, e vainiglia, e fi condirà con circa tre libre di giulebbe; e quando avrà depofto, fi filtrerà.

Acqua Finocchina. Una libra di finocchio frefco con once due di femi dell'ifteffo groffamente fchiacciati, fi metteranno in lambicco con libre cinque di acqua, e libre dieci di fpirito, e diftillando, fe ne caveranno poi libre otto, quale s'incorporerà con libre fette di zuccotto difciolto in libre cinque di acqua. E deporato che farà fi filtrerà per carta.

Crema d'Aranci di Portogallo. In due libre di fpirito fi metta la rapatura di due aranci di Portogallo con mezz'oncia di cannella groffamente pefta; e dopo un giorno fi toglierà tutto e fi condirà lo fpirito con libre due di giulebbe denfo; e dopo altri giorni fi filtrerà.

Fet-

Rattafià di Cotogna.

Fettati due Cotogni, e pesti, o pur cotti in due libre di acqua, si prenderà dopo, tal decozione passata per panno, e si unirà con due libre di spirito, la corteccia d'un limone rapato, mezz'oncia d'ambra e due libre di zucchero; tutto in una boccia si lascerà per un mese, e poi per panno si filtrerà.

Crema di Cannella.

In una boccia di vetro si metteranno due libre di spirito con due once di cannella, e si farà bollire a bagno maria; e quando avrà preso gusto si passerà lo spirito, e si condirà con due libre di giulebbe, e poi si filtrerà.

Acqua di Caffè.

Sei once di Caffè abbrustolito e macinato si mettano infusione in tre libre di acqua calda, e dopo un'ora se ne carichi il lambicco con libre otto di spirito, e distillando, se ne caveranno libre cinque di perfetto, che si addulcirà con libre quattro di zuccotto, disciolto con tre di acqua; e poi si filtrerà.

Rattafià di Noci.

Ventiquattro noci freschi, puliti dalla scorza, e pellicola pesti con mezz'oncia di cannella, altra d'anasi, e due garofani, si mettano infusione per un mese in libre quattro di spirito, dandoli di tanto in tanto una scossa. Dopo si passerà per panno, e si condirà con libre tre di giulebbe, che deporato bene si filtrerà per panno.

Crema di Caccao.

Due libre di Caccao abbrustolito, e grosso macinato, si mettano in una boccia con libre quattro di acqua e si facci bollire tra l'arena calda fintanto che cali la metà; dopo si passa l'acqua e si unisce con libre quattro di spirito, si condisce con oncia una di cannella, altra di vainiglia, e libre tre di giulebbe. Così si lascerà per otto giorni, e poi si filtrerà.

Rattafià di quattro Frutti.

Si prendano dodici libre fra Celse, Amarene, Ciriegie, e Frambos, e si facciano disfare dentro uno stainato con poc' acqua, e disfatte si passerà per tela il succo, mettendolo in un vase con tre libre di spirito, altre di zucchero, mezz'oncia di cannella in stecchi, mezza noce moscata rapata, quattro garofani, una corteccia di Cedrato rapata, una foglia di cedro, delle foglie di rose, ed i nocciuoli delle Amarene schiacchiati; e chiuso il vase si lasci in luogo fresco per tre mesi, e poi per panno si passi.

Verdolino di Moscovia.

Si prenda una libra tra salvia, amenta, e ruta, once quattro di cannella, maggis una quarta, e cubebbe once due, e si mettano per un giorno a fermentare con otto libre di spirito, e quattro di acqua, e dopo si caricherà il lambicco stillandone di spi-

ſpirito libre cinque; nel quale ſi metteranno due grani di muſchio, altri d'ambra, e tanto ſucco d' erba ſalatra per quanto baſta a darli il colore, ſi condirà con quattro libre di zucchero diſciolto in tre di acqua, e dopo giorni ſi filtrerà.

Amiſtà di Levante. Dopo un giorno che ſono ſtate infuſione in otto libre di ſpirito, e quattro di acqua, aniſi e ſemi di finocchi mezza libra, angelica altra mezza, altra di calomo aromatico, cobebbe once tre, galanga una quarta, coriandri due once, finocchio freſco una libra, ed una noce moſcata rapata, ſe ne caricherà il lambicco, e ſi faranno diſtillare di ſpirito libre cinque, che ſi condirà con libre quattro di zuccotto diſciolto con libre tre di acqua, e dopo ſi filtrerà per carta.

Ippograſſo. Con once ſei di ſpirito, e libre tre di generoſo vino bianco ſi mettano infuſione once due di cannella, pepe oncia una, altra di zenzaro, di garofani altra, grano paradiſo once due, ambra grana tre, dramme tre di mace, altre di belzoino, mezza noce moſcata, e libra una di zucchero; e dopo un giorno ſi filtrerà per carta.

Rattafè ſenza Frutti. Un'oncia di cannella, grani cinque di fior di noce moſcata, uno di pitartola, dieci di cuciniglia, e quattro garofani, tutto groſſamente peſto ſi metterà infuſione in libre quattro di ſpirito; e dopo quattro giorni, togliendo gl' aromi, ſi condirà con libre quattro di giulebbe, e poi ſi filtrerà.

Scumba all' Ingleſe. Con tre libre di ſpirito in una boccia ben chiuſa ſi mettano per poco a bollire a bagno maria, dieci garofani, mezza noce moſcata rapata, mezz' oncia di cannella peſta, zafferano una quarta, e la rapatura di un' arancio di portogallo. Freddato, dopo ſi paſſerà per tela, e ſi condirà con libre tre di zucchero diſciolto in due di acqua, e dopo un giorno ſi filtrerà.

Acqua di Mandorle Amare. Una libra di Mandorle Amare tritolate con oncia una di anaſi, ſi mettano in lambicco con libre otto di ſpirito, e quattro di acqua, e dopo un giorno ſi metterà a fuoco diſtillandone cinque di ſpirito, che ſi condirà con libre quattro di zuccotto diſciolto in tre di acqua, e dopo un giorno ſi filtrerà.

Roſolì detto Populò. Si uniſcano due libre di vino bianco con due di ſpirito, ed altre due di giulebbe, e ci ſi metta mezza libra di mandorle amare groſſamente rotte con un manipolo di fiori di aranci toltone il giallo, e dopo un giorno ſi filtrerà.

In

Acqua di Francipane.

In due libre di giulebbe, si metta infusione mezza libra di gelsumini, e dopo due ore aggiunganfi libre due di spirito, con una quarta d'ambra in polvere. Si farà stare così per un giorno, e poi si filtrerà.

Rattafè di Celse Rosse.

Si disfaccino con libre quattro di acqua, libre dodici di Celse, ed in un vase chiuso si mettano con altre libre cinque di spirito facendole fermentare per un giorno. Dopo si passerà tutto il succo, e si metterà in una boccia di vetro con libre quattro di zucchero, oncia una di cannella in pezzi, e mezz'oncia di vainiglia pesta. Si lascerà al sole per un mese, e poi si filtrerà per panno di lana.

Rosolì alla Turca.

Si mescolano due libre di vino rosso con una di spirito, altra di zucchero, mezz'oncia d'ambra, ed una foglia di noce moscata, e dopo sei giorni si filtrerà.

Spirito di Rubino.

Con libre cinque di spirito si mettano a fermentare tra le ceneri calde once due di cannella, ambra una quarta, garofani sei, cuciniglia mezz'oncia, ed altra di sandalo rosso, e cedrino, e mezza noce moscata rapata; e quando lo spirito sarà ben colorito, si passerà per panno, e si condirà con libre quattro di zucchero sciolto in libre tre di acqua, che si farà riposare per un giorno, e poi si filtrerà.

Rattafè Reale.

In due libre di acqua si metta una libra di nocciuoli d'albicocche puliti, e tritolati, e dopo quattro giorni si passerà l'acqua con la quale si disfarranno quattro libre di celsi bianchi; e si metterà tutto il succo in una boccia con quattro libre di spirito, altre di zucchero, oncia una di cannella, mezza di coriandri, ed una quarta d'ambra. Si lascerà al sole per quindeci giorni, e poi per panno si filtrerà.

Acqua di Perfetto Amore.

Si metta infusione in quattro libre di spirito la corteccia d'un Portogallo, quella di un Cedrato, di un limone, un'oncia di cannella, e sei garofani. Tutto in una boccia si lascerà per ore, e poi si passerà per panno, e si condirà con libre tre di zucchero disciolto con due di acqua, e mezz'oncia di cuciniglia pesta; E dopo sei giorni si filtrerà.

Crema di Caffè.

Con due libre di acqua bollente si mettano a fermentare tra le ceneri calde once sei di Caffè abbrustolito, e macinato, e dopo due ore si passerà l'acqua, e si mescolerà con libre due di spirito, e due di zucchero; e quando avrà deporato si filtrerà per panno.

Due

Oglio di Rose.

Due libre di foglie di rose fresche, la corteccia di un Cedrato, mezza noce moscata rapata, ed una quarta di zafferano si mettano infusione in libre quattro di spirito; e dopo sei giorni al sole, si passerà lo spirito in altro vase, e si condirà con libre quattro di giulebbe, che deporato si filtrerà.

Crema di Viole.

In libre quattro di giulebbe, e quattro di spirito, si mettano a fermentare in luogo freddo libre tre di fiori di Viole; e dopo otto giorni si passerà prima per tela, soppressando bene i fiori, e poi per panno di lana si filtrerà.

Altra Rattafè di Ginepri.

Una libra di Ginepri, lavata con vino bianco, mezz'oncia di cannella in stecchi, un quarto di noce moscata rapata, ed un grano di pepe lungo pesto, si metteranno infusione per otto giorni in due libre di spirito, e dopo si passerà e si condirà con due libre di zucchero disciolto con due di vino bianco; e deporato che sarà si filtrerà per panno.

Crema di Amenta.

Un manipolo di foglie di Amenta con mezzo di spinaci si schiacciano, e si mettano in due libre di spirito; e dopo l'infusione di due giorni si passerà, soppressando le foglie. Si condirà con libre due di giulebbe, col quale incorporato bene lo spirito, si filtrerà.

Crema d'Anasi.

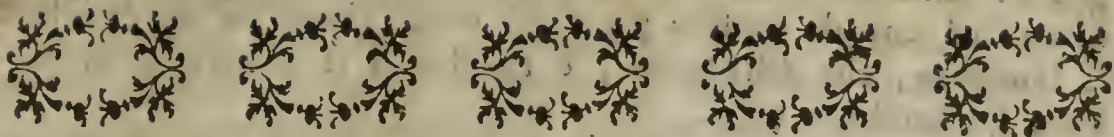
Si pestano due once d'Anasi con una di cannella uniti ad una corteccia di cedrato rapata; si mettano infusione in due libre di spirito, e dopo un giorno si passerà, e si condirà con libre due di giulebbe. Si lascerà deporre, e poi si filtrerà.

Tintura d'Alkermis.

Dentro d'una boccia di vetro su le ceneri calde, si mettano a fermentare con due libre di spirito dramme quattro di legno Aloe rapato, una di cuciniglia pesta, di cannella pesta mezz'oncia, e due garofani intieri; e dopo dieci ore si passerà lo spirito, e si condirà con oncia una di acqua di cannella, e libra una e mezza di zucchero sciolto in libra una di acqua. E ciò fatto si filtrerà.

Acqua Stomatica.

In un piccolo lambicco si mettano dodici libre di spirito di vino, con due di acqua, ed once due di cannella grossamente pesta, con due di garofani, due noci moscate, quattro d'anasi, una cimetta di assenzio, altra di spigo nardo, ed un manipolo di amenta; facendone con arte la distillazione. Lo spirito già estratto, si colorirà con mezz'oncia di semenza di cuciniglia, e mezza di alume, tutto polverato; dopo si condirà con circa libre dodici di giulebbe; e quando sarà ben deporato per carta si filtrerà.

TRAT-

TRATTATO VII.

DELLE ACQUE DI ODORE, ACETI, E PROFUMI.

CAPITOLO I.

Delle Acque.

IN una carafa di vetro si mettano dieci libre d' acqua con una di Belzoino schiacciato, mezza di storace, once due di cannella, mezza di garofani, due limoni tagliati, e quattro pezzi di calamo, tutto grossamente pesto, si metta a bollire, o su l' arena, o pur a bagno maria; e quando l' acqua sarà ridotta alla metà, allora si leverà dal fuoco, si filtrerà, e si conserverà o per odore, o pur per lavanda.

Acqua d' Angelo.

Con due libre di spirito di vino si mettano infusione due once di Belzoino, mezz' oncia di mirra eletta, mezza di Balsamo del Perù bianco, una quarta di storace, e mezza noce moscata, tutto schiacciato si metta in una boccia al sole per venti giorni, e dopo si filtrerà.

Acqua di Belzoino.

Con dieci libre d' acqua si mettano due di fior d' aranci, due di rose, mezza di Belzoino, altra di storace, un' oncia di cannella, ed un poco di muschio; e tutto chiuso in una boccia si farà bollire a bagno maria, sintanto che siasi ridotta alla metà; e così poi si filtrerà.

Acqua alla Turca.

Con libre quindeci di spirito di vino non sflemmato si mettano infusione, in un vase ben chiuso, libre due di fiori e foglie

Acqua della Regina di Monpelier.

glie di ramarino, una di salvia, once quattro di sale ammoniaco, ed una di canfora; e dopo venti giorni se ne caricherà il lambicco, che distillando, e ripassando se n' estrarrà di perfetto spirito libre otto.

Acqua della Regina d' Ungheria.

Si mettano in una boccia di vetro quattro libre di perfetto spirito, con una di fiori, e foglie di ramarino, mezza di timo, altra mezza di majorana, e salvia, ed una corteccia di limone. Turata la boccia si lascerà al sole per un mese; dopo del quale si passerà lo spirito in altra boccia con un' oncia di cuciniglia pesta, ed altra di sandolo rosso; e quando avrà preso colore si filtrerà.

Acqua di Garofani.

In un piccolo lambicco di vetro si mettano quattro libre d' acqua, due di spirito, ed una di garofani freschi ed in aromi, e si facciano distillare con arena sintanto che si può; o pure senza distillare far tutto bollire, e poi filtrare.

Acqua di Melissa.

In un vase con dieciotto libre di spirito, non sflemmato, si mettano a fermentare sei libre d' erba Melissa, tre di cortecce di cedro, e due di portogalli, once due di cannella, ed una noce moscata, tutto ammortito all' ombra e grossamente pesto; e dopo dieci giorni se ne caricherà il lambicco, distillandone di perfetto spirito, o sia acqua di Melissa libre dieci.

Acqua alla Reale.

Si mettano a bollire in una boccia tra le ceneri calde due libre d' acqua con mezz' oncia di storace, e belzoino, mezza di legno aloe, e di sandali cedrini, e mezza di cannella, e garofani; e quando avrà un pezzo bollito si caverà, e ci si aggiungeranno due grani di zibetto, e due di muschio, lasciandola al sole per sei giorni, e poi filtrarla.

Acqua di Fiori d' Aranci.

Ammortiti che saranno all' ombra i fiori di Aranci nella quantità di libre dieci, si metteranno in un lambicco con venti libre d' acqua, e dopo un giorno si metterà a distillare, per estrarne d' acqua odorosa perfetta libre dieci.

Acqua di Rose.

Dieci libre di foglie di Rose ammortite all' ombra, si mettono infusione in venti libre d' acqua, e dopo un giorno se ne caricherà il lambicco, e di odorosa acqua se ne distilleranno libre dieci.

Acqua all' Inglese.

Con cinquanta libre d' acqua si mettono a fermentare le cortecce di cinque aranci di portogallo, cinque limoni, quattro cedri, e quattro cedrati, una libra d' erba cimino, altra di cannella, mezza di garofani, e dieci foglie di limoni; e dopo un

un giorno se ne caricherà il lambicco per stillarne dodici libre d'acqua, che sarà assai odorosa.

Acqua all' Oritana.

Poste in una boccia di vetro due libre d'acqua di rose, e due di fior d'aranci, si metterà al sole con mezz' oncia di belzoino, una quarta di storace, e due dramme di legno aloe; tutto pesto, e legato in un panno lino. E dopo un mese si filtrerà, e si conserverà.

Acqua di Sambuco.

Cinque libre di fiori di Sambuco netti dalli gambi, e foglie, e fatti ammortire all' ombra, si metteranno infusione in dodeci libre d'acqua, e dopo un giorno se ne farà la distillazione di sole cinque libre d'acqua odorosa.

Acqua di Fragole.

Dieci libre di Fragole disfatte con venti d'acqua, si mettono a distillare con due Piccioni, un grosso pane bagnato nel vino bianco, due libre di mandorle amare schiacciate, due cortecce di cedrate, ed un'oncia di cannella; e dopo dieci libre d'acqua distillata, si finirà la distillazione.

CAPITOLO II.

Degli Aceti.

GLi Aceti sono necessarj nella Credenza, non solo per condimento di Salze fredde, d'insalatine, per composte di Frutta, lavar salumi, e cuocer salami; ma ancora per rendere odorose e spiritose l'acque di lavanda.

Aceto di Targone.

Dentro un fiasco con dodici libre di aceto bianco, ci si metta una libra di foglie di Targone, legate, e sospese che non vadino a fondo, un'oncia di cannella, mezza di garofani, una corteccia di limone, due foglie d'alloro, ed un spicchio d'aglio; e dopo un mese che sarà stato al sole, si filtrerà per servirsene.

Aceto di Cannella.

Con sei libre di bianco aceto posto in un fiasco si mettano due once di cannella grossamente pesta, ed una quarta di coriandri schiacciati; e turato bene il fiasco si metterà per dieci giorni sotto il letame. Dopo si caverà, e si passerà l'aceto in altro fiasco, mettendoci altra oncia di cannella, che si lascerà per quindeci giorni al sole, e poi si filtrerà.

Aceto di Amenta.

Si metta al sole per quindeci giorni un fiasco di libre dieci d'aceto con libre due di foglie di amenta, con alcune foglie di basilico e timo, e dopo si filtrerà.

Aceto di Garofani.

Due once di Garofani pesti grossamente, si metteranno in un fiasco con sei libre di aceto, e si lascerà in luogo caldo per un mese, e poi si filtrerà.

Aceto di Rose.

Due libre di foglie di Rose si mettono per quattro giorni in un fiasco con dieci libre di aceto, e dopo si passa l'aceto in altro fiasco, togliendo le foglie, e si mettono altrettante foglie fresche, e così replicando per tre volte; ma nell'ultima si lascerà per dieci giorni al sole, e poi si filtrerà.

Aceto di Sambuco.

Si stringono in un panno lino due libre di fiori di Sambuco, e si mettono infusione in libre quindeci di aceto sospesi dal fondo, facendoli stare per tre giorni. Dopo si cambiano i fiori e panno; e si mettono degli altri freschi; e così poi si filtrerà dopo tre giorni.

Aceto di fior d'Aranci.

Per dieci giorni al sole si lasceranno infusione in dieci libre di aceto tre libre di fiori d'Aranci, due foglie tenere, ed una corteccia di limone, e poi si filtrerà.

Aceto d'Anasi, e Coriandri.

Quattr'once d'Anasi e Coriandri con una di cannella pesti grossamente, si metteranno in libre dieci di aceto; e dopo dieci giorni al sole, si filtrerà.

Aceto di Cedrato.

Si rapano le cortecce di due Cedrate, e tal rapatura si mette con due foglie dell'istesse in un fiasco con sei libre d'aceto, e dopo venti giorni, si filtrerà.

Aceto di Ramarino.

Raccolte due libre di fiori di Ramarino si mettano nel fiasco con libre otto di aceto, e ben chiuso si sotterra nel letame per dieci giorni. Dopo si passerà l'aceto in altro fiasco ove si metteranno altri nuovi fiori, e per quindici giorni si lascerà al sole, e poi si filtrerà.

Aceto d'erbe Aromatiche.

Si prenda un manipolo di Majorana, altro di Amenta, altro di basilico, di targone altro, ed altro di origano e timo, con la rapatura di due cortecce di limone, di due portogalli, e per un mese si lasceranno fermentare al sole in venti libre di aceto, e poi si filtrerà.

Per far subito l'aceto non ci è cosa migliore che la midolla dell'Edera posta nel vino, che diverrà aceto.

CA.

CAPITOLO III.

De' Profumi.

SI metta in una boccia di vetro una libra di ſpirito di vino, con un'oncia d'ambra peſta, ed una quarta di muſchio tagliato ben fino; e poi ben chiuſa ſi metta al ſole tra l'arena di mare per quindeci giorni, avvertendo di ſcuoterla ſpeſſo, acciò il tutto ſi ſciolga, e non ſi attacchi al fondo. E quando ſi ha da ſervire ſi sbruzzerà sul fuoco. Profumo d'Ambra.

In un pignattino con acqua roſa ſi metta una quarta di ſtorace, due ottave di belzoino, una quarta di legno aloe, altra di cannella, dieci garofani, varie foglie di roſe, ed una corteccia di cedro; tutto ſchiacciato, ſi metterà a bollire tra le braci nella ſtanza ove ſi vuole, coprendo il pignattino con carta traforata per far tramandare l'odore. Profumo Odoroſo.

Peſta mezz' oncia di cannella con altra di garofani, oncia una di fior d' aranci ſecchi, ed una noce moſcata; e paſſato tutto per ſetaccio s' impaſterà con un poco di gomma dragante, ammollita prima nell' acqua di fiori; e quando ſarà tutto impaſtato, e peſto ſe ne formeranno tanti grani, da farli ſeccare, e buttarli poi ſul fuoco quando occorrerà. Profumo in Paſtiglie.

Una libra d' acqua di fior di Aranci ſi metta in un pignattino con mezza di belzoino ſchiacciato, once quattro di ſtorace, un pezzo di calamo, e due limoni tagliati, e ſi farà bollire nella ſtanza con carta traforata. Altro Profumo Odoroſo.

Mezz'oncia di cannella, una di garofani, e libra mezza di fior di ſpigo, tutte peſte ſi metteranno a bollire in un pignattino con acqua di roſe, coverto con carta traforata. Altro Profumo.

Un'oncia di ſtorace con altra di belzoino, ed una quarta di muſchio, ſi peſtano aſſieme, e s' impaſtano con ſpirito di cedro, ed un poco di giulebbe denzo, formandone tanti grani, quali ſi ſeccheranno all' ombra, e ſi ſerviranno ſopr' al fuoco. Altro Profumo in Paſtiglie.

Con

Altro Profumo.

Con acqua di fiori d' Aranci si mettono a bollire foglie di gigli, cannella, nocemoscata, majorana, e timo, e si farà bollendo un odore piacevole.

Profumo semplice.

Un pezzo di Gomma d'Olivo si strupiccia, o pur si mette sopra un ferro ben riscaldato, che sarà cosa piacevole. Si può ancor la gomma sudetta pestare, ed impastare con gomma dragante, e formarne tanti grani, li quali secchi si buttano sul fuoco.

TRAT-

TRATTATO VIII.

IDEA DI DISPORRE DODICI DESERTS, E VARIARLI PER TUTTI I MESI DELL' ANNO.

IN questo ultimo trattato si è pensato dare un'idea, come ornare dodici Deserts, e variarli secondo le azioni, prodotti dei Mesi, e segni loro Astronomici; con la libertà però alle persone di mutarli secondo il proprio piacere, e secondo il sito, numero de' commenzali, e circostanze.

Desert non è altro che l'ultimo servizio della Tavola più galante, più vago, e di più allegro trattenimento a Commenzali, destinato per li Libazioni, Cantici, e Canzoni.

Tutti li Deserts, che si descriveranno, saran guarniti di Fiorami, di Frutta, e d'Erbe secondo la loro stagione; ma è in arbitrio pur anche di guarnirli, e montarli con de' lavori di Pastigliate semplice, o dorato, o pur colorato.

D'intorno al Desert disegnato da noi, inciso, ed in questo libro apposto, si vede un numero di Tondini, e Vasellami di Porcellana, e di Cristallo pieni, e guarniti di Biscotti, di Composte, di Tiraggi, di Confettura, di Geli, e di altre specie di dolci, Frutti freschi, e Latticinj, i quali si possano cambiare a disposizione, e talento di chi regola la Tavola.

PER

PER IL MESE DI MAGGIO.

LA principal Statua che orna il Desert di questo Mese, è della bella Primavera, vestita con manto fiorato, e sita sopra un Monte erboso tra Colonne fasciate di fiori, in atto d'accoppiar due Putti, denotante il segno Solare del Mese; e da un altro Putto si vede, che la ghirlanda di Rose. Vi è anche la Fama, che la fiancheggia con la Tromba in mano.

Alla dritta, lungo il Desert, si vede la vaga Gentil Partenope coricata sopra un scoglio mezza a bianco velo vestita, con Sirena a fianco, che la Lira sostiene, e da due gentili Eroici Cavalieri accolta, corteggiata, e regalata di fiori.

Alla sinistra è il vecchio antico Sebeto, che con Pala, e sua Vasca sopra d' un sasso giace. Ha al suo fianco un Putto alato con Conchiglia marina in mano; e ritte si osservano due leggiadre amabili Ninfe, che lo careggiano.

Il piano del Desert, è bellamente disegnato, e riquadrato di prataria fiorita; ed il suo esterior giro si mira cinto di festoni di Rose, tramezzato da piramidi, e pilastretti, sopra quali Vasi di fiori, e Putti, che con essi graziosamente scherzano, e festeggiano.

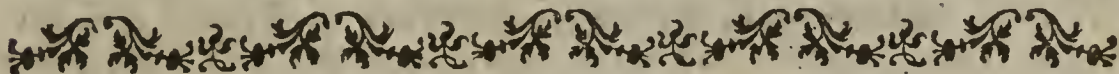
PER IL MESE DI GIUGNO.

DI questo Mese la principal Statua sia di Cerere situata sopra fasci di Grano, mezza coverta da un Manto bigio, che abbia in una mano la Falce, e nell' altra un manipolo di Spighe, ed a suoi piedi il Granchio, segno del Mese; e venga an-

anche da più Putti ombreggiata con Spighe di Grano.

Alla dritta del Desert si situerà sopra un piedestallo la Statua d'Amore, con Arco, e Saetta alla mano, che prema con piedi Armi, Scettri, e Corone.

E dall'altra parte su d'un piedestallo consimile Imeneo con una Facella in mano accesa, premendo anch'esso varj Trofei.

Tutto il piano del Desert sia guarnita di varj Fiori, ed il suó giro di spighe di grano, tra quali Mietitori con falce in atto di mieterle, e Contadine che quelle raccolgono.

PER IL MESE DI LUGLIO.

SOpra d'un gran Sasso in mezzo al Desert sarà situata la Statua di questo Mese, ch'è d'una vaga Donzella mezza coverta con veste pagliarina in atto di careggiare un Leone con una mano, e con l'altra prendendo un Giacinto, che le porge un Putto alato, che a fianco le starà.

A tutte due le parti estreme del Desert vi si faranno due Fontane guarnite di Mirto, e Cedri, (siccome si farà il piano ancora,) in una Orfeo con la sua Lira sostenuta da un Satiro; ed in altra Diana con Atteneo convertito in Cervo.

Circondato sarà tutto il giro di spagliere di Agrumi con Ortolani, che li raccolgono, ombreggiati da cappelletti di paglia, e guarniti di garofani.

PER IL MESE DI AGOSTO.

COn veſte fiammata ſarà veſtita una Vergine, ch'è la principal Statua di queſto Meſe, ſita, e sdrajata ſopra un Sofà, ſotto Padiglione di Gelſomini ſoſtenuto da Tritoni, ed un Putto con ventaglio, che la ventola. Sotto del Sofà ſiavi pure una Cagna, che i Cagnolini allatta.

Giunone ſopra un Carro tirato da due Pavoni, ſia una delle ſtatue fiancali del Deſert; e l'altra di Venere e Cupito ſopra altro Carro tirato da due Colombe.

Il Giro poi ſi farà d'una Palauſtrata intrecciata di Gelſomini tramezzata da Puttini ignudi, che tra quelli ſcherzano, e buttano al Parter i fiori.

PER IL MESE DI SETTEMBRE.

SI ſituerà in mezzo al Deſert di queſto Meſe Bacco coronato di pampani di vite a cavallo d' un Aſino col ſegno di Libra in mano, e circondato da Baccanti intrecciati di vite.

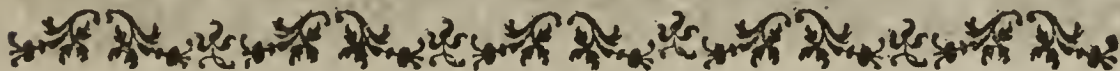
Alla dritta del Deſert ſiavi Pallade armata d' Aſta con Elmo in Teſta, circondata da due Cacciatori; Ed a ſiniſtra Atlante con la Machina del Mondo ſopra le ſpalle, e due Ninfe che l'ammirano.

Sarà cinto il Deſert da una baſſa pergolata, con Vendemiatori in atto di raccoglier l'uva; ed il ſuo piano ſarà riquadrato da pampani.

PER IL MESE DI OTTOBRE.

LA Statua rappresentante questo Mese sopra al Desert sarà Pomona, vestita con manto lavorato con ogni sorta di frutta, giacente sopra varj tronchi d'alberi, con un Contadino a fianco, che la ghirlanda di mela Granate, ed a piedi il segno di Scorpione.

Siavi da una parte del Desert Ermida in un giardino, che in aspetto dolente si laceri i Capelli, e due Donzelle che la consolano; E dall'altra parte Rinaldo in Bosco, in atto di partire con suoi Compagni.

L'ornamento d'intorno sarà di alberetti di tutte Frutta, che da Giardinieri si raccolgano per donarli a Pomona.

PER IL MESE DI NOVEMBRE.

SArà la Statua di questo Mese di una Vecchia vestita con manto a color di fronde secche, che stia a sedere in mezzo al Desert sopra un Sasso, appoggiato ad un Albero d'Olivo, con Canestro alle mani pieno di radiche commestibili, ed a piedi il segno di Saggittario.

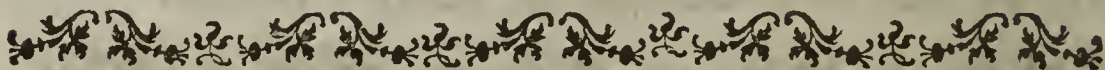
Un ballo di Satiri si fingerà alla testa del Desert; Ed all'altra Ninfe, che ancor ballano.

Il Giro, e piano di detto, sarà di rami di Olivo, tra quali Pastori che guardano l'Armento, e sonano la Piva, mentre i Satiri, e Ninfe ballano.

PER IL MESE DI DECEMBRE.

DUe Giovani abbracciati, che rappresentano la Pace, sia il principal Gruppo di questo Desert, situati sopra un rotto antico Marmo, a piè del quale siavi un Vecchio tremante rappresentante l'Inverno; e tutto sotto Padiglione di fiori eterni.

I Gruppi laterali del Desert saranno uno di Ulisse, con suoi Soldati dentro la Nave, legato all'Albero dell'istessa; E l'altro di Nettuno in un Carro, tirato da Delfini.

Intrecciato sarà il suo giro di Fiori eterni, e foglie di Canne, da quali escono Sirene, che guardano Nettuno, ed ammirano Ulisse.

PER IL MESE DI GENNARO.

PEr il Mese di Gennaro, sarà la prima Statua d'un uomo Cacciatore, che stia in mezzo al Desert sopra un Cavallo, con lancia in mano in atto di ferire un Cignale fermo da un Cane; ed a canto ci stia un secco Albero, da dove pende il segno d'Acquario.

Tutto il Desert dovrà figurare un Boschetto, nel quale varj Animali Quatrupedi, con Cacciatori, e Cacciatrici in atto di inseguirli, ed ammazzarli; come pure varj utensilj da caccia buttati quà, e là.

PER

PER IL MESE DI FEBRARO.

SOtto un Cortinaggio di bianchi Veli, e ſopra morbide piume ſiavi a dormire Venere, ed Amore à fianco ritto con Arco teſo alle mani; e con due Peſci in una Conca ſotto i piedi, che ſarà il Gruppo da ſtare in mezzo al Deſert di queſto Meſe col ſuo ſegno Aſtronomico.

La Statua della Libertà, e quella dell'Abondanza, ſaranno quelle che abelliranno le Teſtate di detto Deſert; ornati tutte due con loro caratteriſtici Geroglifici.

Guarnito di bianchi Veli ſia il ſuo giro; ed il piano di ghiacciuoli, tra quali Donzelle, e Giovani vagamente in varie foggie maſcherati.

PER IL MESE DI MARZO.

MArte ſarà la Statua di queſto Meſe, che con Elmo in teſta ornato di Giacinti, e con Aſta in una mano, e nell' altra la nuda ſpada ſi vedrà ſopra un Baloardo, da dove pende l' Ariete, ed armature, con trofei Militari. Tutto in mezzo al Deſert.

In un gruppo laterale del Deſert ſianvi le tre Grazie, che ſoſtengono una Corona ſopra un Giglio d'Oro. E nell'altro di tre Amorini che reggono altra Corona ſopra d'un' Aquila Imperiale.

Di Soldati in varj atteggiamenti ſia pieno il Deſert, ed il ſuo giro guarnito di Giacinti.

PER

PER IL MESE DI APRILE.

IN queſt' ultimo vago Deſert ſi rappreſenterà in Trionfo la Giuſtizia, e la Pace; la Vittoria, ed il Regio Valore; in mezzo a quali la Spiritoſa Margarita, che l' orna tutti quattro chi di Bilancia, di un ramo d' Olivo, di Corona di Alloro, e chi di Scudo, ed Aſta.

Alli quattro angoli del Deſert ſi figureranno i quattro parti del Mondo. Europa ſopra un Toro con Capelli ſciolti inanellati con filamenti d' oro; ed abbia nel grembo un Regno, due differenti corone in una mano, e nell' altra Spada, e varie Collane.

L' Aſia ſopra un Cocodrillo, veſtita di varj colori con Turbante azzurro in teſta.

L' Africa, che ſiede ſopra un Leone, mezza veſtita con ſmaniglie alle braccia, e monile al Collo, ed in teſta una Torretta co' naſtri variati, Corone, Scettri, e Gioje.

E l' America che ſtà ſopra l' Elefante tutta guarnita di monili d' Oro, di Gemme, Coralli, Perle, e bendata da un bianco velo ricamato d' Oro.

Laterali al gruppo Trionfale vi ſiano due fontane, guarnite di Mirto; ſiccome ſarà anche guarnito l' eſterior giro di tutto il Deſert, ove ſianvi pure Puttini con Gabiole d' Uccelli in mano.

DISEGNO DEL DESERT PER IL MESE DI MAGGIO IDEATO DALL' AUTORE, CHE SERVE DI LUME PER ORNARE LI DESERTS DELL' ALTRI MESI
Genn. Giannini del.
Gius. Aloja Inc.